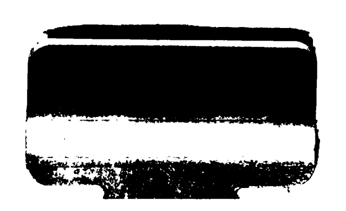




LA
Mesa Moderna

Cartas

SOBRE EL COMEDOR Y LA COCINA

CAMBIADAS

ENTRE EL DOCTOR THEBUSSEM

Y

Un Cocinero de S. M.



MADRID: 1888

LIBRERÍAS

DE FERNANDO FE, *Carrera de San Jerónimo,*

DE LEOCADIO LÓPEZ, *calle del Carmen,*

Y SUS CORRESPONSALES

LA MESA MODERNA

Mariano Pardo de Figueroa

LA

Mesa Moderna

CARTAS

SOBRE EL COMEDOR Y LA COCINA

CAMBIADAS ENTRE

EL DOCTOR THEBUSSEM

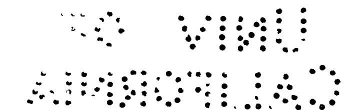
Y

Un Cocinero de S. M.



MADRID: 1888
LIBRERÍAS
DE FERNANDO FE, *Carrera de San Jerónimo*,
DE LEOCADIO LÓPEZ, *Calle del Carmen*,
Y SUS CORRESPONSALES

Tipografía de los Huérfanos,
Calle de Juan Bravo, núm. 5.—*Teléfono 429.*

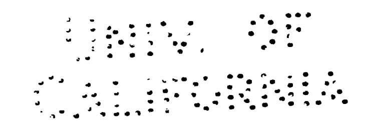


Á

la memoria de un

Gran Señor

para quien las presentes
cartas sirvieron de
solaz algunos momentos,
y cuyo nombre figura varias
veces en ellas,
dedican este trabajo
los autores.

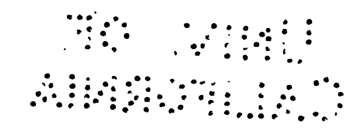




PREÁMBULO

El deseo manifestado por varias personas, de que se reuna en un volumen la correspondencia cruzada sobre asuntos gastronómicos entre *El Doctor Thebussem* y *Un cocinero de Su Majestad*, es lo que da origen á la publicación de La Mesa Moderna.

No es este libro, sin embargo, una *Fisiología del gusto*, como la de Brillat-Savarín, ni un *Diccionario de cocina*, como el de Alejandro Dumas, ni siquiera un *Arte cisoria* de clásico abolengo,



ó sátira gastronómica imitación de Horacio: es simplemente un cuaderno de apuntes, un cambio de impresiones, que ahora se dice, á propósito del comer y del beber, verificado por dos individualidades que, aun cuando no beben ni comen mucho, son partidarias de que se coma y se beba bien.

Si hoy aparece con cierto aire literario, es debido á circunstancias diversas. La principal consiste en que aun no siendo mucha la vejez de las presentes cartas, cuya aparición se remonta sólo á 1876, son ya históricas algunas de sus partes, por coincidir con el advenimiento de una monarquía que trajo nuevas ideas en contraposición de añejas costumbres, y haber sido de su gusto la controversia literaria á que su casa y boca dió pretexto. Consignen los historiadores las grandezas de aquella interesante y juvenil figura; que por lo que se refiere á su sobriedad, á su sencillez y excelsitud de miras, en LA MESA MODERNA pueden

hallar numerosos y verídicos datos los cronistas.

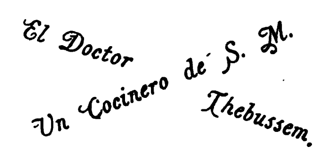
Otra circunstancia que influye en la publicación del libro es enteramente personal de sus autores. Amigos éstos de muchos años, aunque sin conocerse á derechas, una coincidencia feliz los une en la Corte por breves momentos, deseando sellar con mutuo testimonio de simpatía su constante y cariñosa adhesión. ¿Qué mejor muestra, que la de confundir públicamente sus escritos, según se hallan confundidas privadamente sus almas?

Por último, si es cierto que no hay obra mala donde no se encuentre alguna cosa buena, reprensible sería abandonar á los coleccionadores de periódicos, cuando no á la destrucción, una correspondencia que si carece de unidad como cuerpo de doctrina, no carece en el común sentir de dotes á propósito para procurar un culto esparcimiento.

Ahí van, pues, las cartas sobre el comedor y la cocina. Si en el curso de ellas

advirtiese el lector alguna demasía en las flores y piropos que respectivamente se dirigen *Doctor* y *Cocinero*, tómelo á costumbre de buena crianza, antes que á convención de elogios mutuos. Fácil hubiera sido suprimir esos conceptos en esta nueva edición; pero á costa del buen estilo epistolar, y desnaturalizando el tono de cortesía que en lides semejantes empleó siempre la musa castellana. Al que le parezcan exagerados que los borre.

Con esto, y con pedir para las páginas del libro igual benevolencia que en su día obtuvieron las columnas del periódico, se despiden unidos en fraternal abrazo



Madrid 15 de Diciembre de 1887.

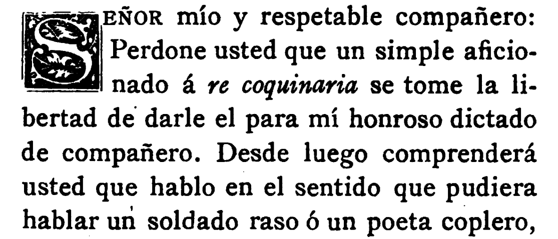
LA MESA MODERNA

I

JIGOTE DE LENGUA

**AL SEÑOR JEFE DE LAS COCINAS DE S. M.
EL REY DE ESPAÑA**

EN MADRID.



SEÑOR mío y respetable compañero: Perdone usted que un simple aficionado á *re coquinaria* se tome la libertad de darle el para mí honroso dictado de compañero. Desde luego comprenderá usted que hablo en el sentido que pudiera hablar un soldado raso ó un poeta coplero, á quienes se les antojase tratar como colegas á Hartzenbusch ó á Martínez Campos.

Poseo, entre otras colecciones de esos papeles que llaman insignificantes, una harto numerosa y completa de *menus,* ó sean

listas de los platos que han constituído los banquetes dados por diversos reyes, príncipes y magnates de Europa, en lo que va corrido del siglo XIX. Examinando estos documentos, se advierte que al verificar la deliciosa cocina de Francia su invasión en diversos países del mundo, lo ha hecho imponiendo también su ya generalizado y casi universal idioma, y redactando por consiguiente en la lengua de Molière el texto íntegro de las listas de comidas; particularidad que ha contribuído á difundir el habla de la Galia, y que no debe pasar inadvertida á los ojos de aquellas personas que se dedican á estudios lingüísticos.

Ahora bien: ¿debe ponerse todo el *menu* en lengua francesa, ó ha de escribirse en la nacional de cada tierra?

Después de largas meditaciones sobre esta consulta, y de oir el parecer de sabios académicos, de expertos cocineros, de filósofos eclécticos y de inteligentes gastrónomos, la respuesta es fácil. — «La lista, dicen sin vacilación, ha de redactarse en el idioma nacional, dejando de los extranjeros aquellos nombres, ya técnicos ó ya de ciertos manjares, admitidos por el buen uso.»

Tal es, señor maestro, la costumbre observada en los palacios y espléndidos banquetes políticos ó literarios de los principales países de Europa. Note usted que los ingleses escriben *bill of fare* y no *menu;* y que lo propio, en sus respectivos idiomas, hacen rusos, alemanes, suecos, italianos, etcétera. Queden en habla francesa é inglesa los vocablos *consommé, sandwich, foie-gras, relevé, filet, roast-beef beef-steak* y otros, y sea éste un tributo de cortesía y de justicia á las naciones á quienes se deben platos delicados ó voces propias de la mesa y de la gastronomía.

Citaré ejemplos de comidas españolas en las cuales se ha practicado el sistema que acabo de indicar.

El Gobernador civil de la provincia de Cádiz, de acuerdo con la Diputación provincial, obsequió en 9 de Noviembre de 1866 á los jefes y oficiales de la fragata *Villa de Madrid,* procedente del *Pacífico,* y la lista, encabezada con la letra de *Banquete oficial,* se halla toda en castellano.

El Teniente General D. José de la Gándara dió un convite en la quinta de Malacañan (Filipinas), y su *menu* dice: *Fiesta del día* 19 *de Noviembre de* 1867.—*Sopa*

de tortuga... Piernas de venado... Mayonesa de pescado... Guisantes... etc., etc.

Poseo otro documento, bella y elegante obra de la litografía de Willems, estampado en rico papel con tinta roja, en el cual se lee: *Banquete de* 90 *cubiertos dado en el Hotel Oriental al Excmo. Sr. D. Casto Méndez Núñez, Comandante general de la escuadra de S. M. C., por los españoles residentes en Montevideo, el* 15 *de Junio de* 1868.—SOPAS: *Pepitoria á la Almirante...* ENTRADAS CALIENTES: *Cordero á la Joinville... Espárragos á la española... Plum-pudding á la inglesa,* etc., etc.

En español se halla también la lista del *Banquete ofrecido por la Ilma. Diputación de Vizcaya y Excmo. Ayuntamiento de Bilbao á S. M. Amadeo I, Rey de España, el día* 8 *de Agosto de* 1872.

En el almuerzo dado el 2 de Octubre de 1875 en el palacio del Duque de Alba (Madrid), con motivo del matrimonio de su malaventurada hija la Duquesa de Montoro con el Duque de Medinaceli, figuran entre otros platos: *Mayonesa de pollo, perdices frías, jamón en dulce, salmones á la genovesa*, etc.

Creo inútil acumular más datos, citan-

do otros convites oficiales ó de personas de elevada clase, que han tenido el buen gusto de escribir sus billetes en la lengua de Cervantes.

Doloroso es, por la categoría de los sujetos á quienes pertenecen, mencionar ahora algunos *menus* estampados en francés. A saber:

El de la cena dada por el Duque de Montpensier en su palacio de San Telmo (Sevilla) con motivo del baile con que obsequió á la Reina Isabel II en 4 de Octubre de 1862.

La comida de S. A. el Regente (Duque de la Torre) en 11 de Octubre de 1869.

Los banquetes del Rey Amadeo en el palacio de Madrid, en 20 de Mayo y 29 de Diciembre de 1871. (Los *menus* de estas dos comidas son notables por su belleza y mérito artístico. Llevan la suscripción de *Lit. Gosset.—Lit. Foruny. Madrid.)*

Convite verificado en uno de los salones del Ayuntamiento de Madrid á los caballeros portugueses que en 16 de Mayo del año 1871 vinieron á las fiestas de San Isidro.

Banquete ofrecido á Don Amadeo I por la Diputación foral de Guipúzcoa, en el salón

de la Casa Consistorial de San Sebastián, el 4 de Agosto de 1872.

Comida que dió el opulento capitalista Sr. Bauer, de Madrid, en 15 de Febrero de 1876.

Mencionaré, por último, las listas de tres convites oficiales dados por Don Alfonso XII (q. D. g.). El primero, en 7 de Abril de 1875, en obsequio del Sr. Conde de Casal-Ribeiro, Enviado extraordinario de Portugal; el segundo en 28 de Noviembre de dicho año, con motivo del cumpleaños de S. M., y el tercero en 23 de Enero de 1876, para celebrar los días de su santo.

Con pena, pero con lealtad, diré á usted, respetable maestro, las faltas y las sobras que según mi entender tienen las listas de los banquetes dados por el excelso Rey Don Alfonso XII, *Pacificador* de España. Me duele, en primer lugar, verlas escritas en lengua francesa, cuando se trata de un Monarca castellano, *admirador del Quijote* y *entusiasta del manco de Lepanto*. Me sorprende ver faltas ortográficas en la redacción de estos lacónicos documentos. Me extraña que lleven el monograma AB, cuando la costumbre es designar á los Monarcas por su nombre y el número ordinal.

Nadie dice, por ejemplo, Felipe de Austria ni Carlos de Borbón, para nombrar á Felipe II ó á Carlos III. He prescindido de la parte tipográfica y artística de los papeles que cito en esta carta, pues no se trataba de considerarlos bajo tal aspecto; pero no puedo menos de decir á usted que, en especial los dos últimos MENUS DE SA MAJESTÉ LE ROY (28 de Noviembre de 1875 y 23 de Enero de 1876), por su pobre impresión en letras doradas, sus pliegues y dobleces como carta de soldado, su extravagante corte y sus cintillas de colorines, más bien parecen papeles destinados á envolver mercaderías de baja estofa, que inventario de los platos presentados en banquetes oficiales del Rey de Castilla.

No llevo las cosas tan por los cabos que vaya á sostener la necesidad de que la Academia Española redacte un *menu,* ni menos que la de San Fernando apruebe los emblemas ó dibujos que lo adornen. El ejercicio de la cocina no está reñido con las bellas artes, y de ello nos dan prueba evidente los escritos y las láminas de Carême, de Gouffé y de otros maestros. En cuanto á cocineros hablistas, la Academia de la Lengua apunta en su *Catálogo de Au-*

toridades, y al lado de Solís, de Mariana y de Cervantes, los nombres de Diego Granado, por su *Arte de Cocina á la usanza española, italiana y tudesca;* de Martínez Montiño, por su escrito sobre *Pastelería, bizcochería* y *conservería,* y del célebre Roberto de Nola, cocinero del Serenísimo Rey D. Hernando de Nápoles, por su curioso *Libro de... potajes, salsas, guisados... y frutas de sartén.* Al cocinero de Reyes en nuestros días puede exigírsele, además de que sea *persona de gran confianza y excelente en su arte,* como solicitaba Gonzalo Fernández de Oviedo, que tenga las letras y el gusto bastante para presentar un *menu* digno de la mesa y de la persona á quien sirve. Las listas de los banquetes de príncipes y magnates pueden llegar á ser, andando los tiempos, un contingente histórico, y en lo futuro se buscarán y apreciarán las del siglo XIX, como hoy se buscan y aprecian las de las edades pasadas. Si estos papeles se presentan impresos, por reducida que sea la tirada, alguno puede salvarse y confirmar aquella verdad de

Que el que imprime neceda-
Dalas á censo perpe-

Creo que semejante evento puede y debe evitarse á toda costa, y con tanto más motivo cuanto que basta aplicar para conseguirlo pequeñísimas cantidades de trabajo y de dinero. Los *menus* reales, si de mi voluntad dependiese, se estamparían en fojas de rica vitela de veinte centímetros de alto por trece de ancho; llevarían una orla sencilla y elegante; letra romana clásica, combinada con la española de Torío; tintas roja y negra, sin dorados, ni rasgos ni garambainas. Permítame usted, aun cuando esto sea meter la hoz en mies ajena, el siguiente proyecto de *menu* para el futuro cumpleaños de S. M. el Rey Don Alfonso XII:





XII

LISTA DE LA COMIDA DE S. M.

PALACIO DE MADRID

28 NOVIEMBRE, 1876

SOPAS

Purée de guisantes verdes.
Arroz á la italiana.

RELEVÉS

Salmón á la Chambord.
Piernas de corzo asadas.

OLLA PODRIDA

ENTRADAS

Perdigones con trufas.
Lenguados con hierbas finas.
Foie-gras en tortera.

PONCHE Á LA ROMANA

LEGUMBRES

Espárragos con salsa blanca.

ASADOS

Jamón en dulce.
Faisanes á la real.

INTERMEDIOS

Timbal de piña á la americana.
Panes de almendra con naranja.

VINOS: Jerez, Sauterne, Madera, Champagne y Málaga.

POSTRES. — HELADOS. — CAFÉ.

(Fulano de Tal, Jefe de cocina.)

Dos novedades advertirá usted en el anterior ejemplo. Una es el nombre del *Jefe*, estampado al pie de la lista, para que pueda saberse á quién agradecer ó cargar la responsabilidad gastronómica del banquete. Si yo tratase de escribir á usted una carta erudita hablándole del origen de los catálogos que nos ocupan y de la lectura que de ellos hacía en alta voz, á fines del siglo XVIII, uno de los pajes de servicio, pudiera hasta presentarle *menus* autógrafos firmados por Juan de Mesones, Amador de la Aya, Francisco Montiño y otros antiguos maestros, destinados sin duda á ser leídos ó presentados en las mesas de los reyes. Usted sabe que en épocas más recientes, los célebres jefes de cocina Riquette y Caréme eran llamados á recoger los plácemes, elogios y norabuenas que tributaban á su inteligencia y pericia los más expertos gastrónomos de Francia é Inglaterra. La conocida frugalidad española comienza ya á fijarse en el mérito de una buena comida. Por vez primera leo en un autorizado papel de Madrid *(La Política)*, que describe menudamente la comida dada en 26 de Febrero de 1876 á Madama Ratazzi, los renglones siguientes:

« Justo es decir que entre una y otra pregunta y respuesta de la conversación, y entre las observaciones y los juicios literarios, se interpolaron oportunos elogios al *condimento de los manjares servidos, al exquisito servicio de la mesa y al talento especial de Mr. Lardhy.* »

No me pasa por las mientes, y de sobra lo comprenderá usted, que en un convite regio, donde han de imperar la etiqueta, el fausto y el lujo, mostrándose al mismo tiempo los últimos progresos del arte culinario, se tributen públicos elogios á una salsa ó á un asado. Y mucho menos puede esto acontecer en la mesa del egregio monarca Don Alfonso XII, quien ni por su edad, ni por las condiciones de su ánimo, ni por su distinguida educación es dado á los placeres gastronómicos. Lo único que pido es que conste en la lista el director de la comida. Si éste, á semejanza del comediante ó del orador, no puede dejar monumento que atestigüe su habilidad y su ciencia, ¿por qué ha de ser menos que el fabricante de fósforos ó de sobres de cartas? Si estos y otros menudos industriales firman sus obras, ¿por qué el cocinero no ha de refrendar el catálogo de las suyas?

La otra novedad es la presentación de la OLLA PODRIDA en la mesa del Rey. Jamás he visto faltar en los festines ingleses el *roast-beef;* en los alemanes el *sauer-kraut;* en los italianos la *polenta;* en los rusos el *caviar,* etc., etc. Poco importa que el famoso plato que servía de alimento á Don Quijote de la Mancha se levante ileso de los manteles; poco importa que sean declaradas más agradables las modernas confecciones de la delicada cocina francesa. El manjar nacional de España, agradable por demás á los paladares acostumbrados á usarlo, higiénico y alimentoso por excelencia, y que sirve hoy de mantenimiento á más de quince millones de españoles, debe en rigor de justicia exhibirse y tener cabida en los banquetes del primer magistrado de la nación. Y aun suponiendo que la olla, ya la podrida ó ya la humilde de *más vaca que carnero*, llegase á desaparecer de todas las cocinas del reino, aun en este caso entiendo que debía continuar en la del Monarca de Castilla como símbolo y recuerdo de las edades pasadas, pues símbolos y recuerdos son también los cuarteles de Sicilia ó de Borgoña en el blasón de la península, los maceros y timbales de varias

corporaciones, las garnachas de los jurisperitos, y otras respetables antiguallas que sería facilísimo enumerar.

En la olla podrida, que ciertamente se acomoda á una galana presentación en el banquete, me ha parecido ver siempre la alegoría y recuerdos de varios pueblos ó territorios de España. El garbanzo de Castilla, las legumbres de Aranjuez, el carnero de Valencia, la vaca de Navarra, las gallinas de la Mancha, la chacina de Extremadura y el jamón de Aracena, representan á la vez casi todas las zonas y latitudes de la península ibérica.

Compendiando en breve resumen cuanto dejo expuesto, terminaré diciendo:

Primero. Que las listas de los convites dados por el Rey de España deben redactarse, en la parte que sea posible, en lengua castellana.

Segundo. Que dichos documentos deben hallarse exentos de faltas de ortografía y reunir además cierta belleza artística y tipográfica.

Tercero. Que como garantía ó especie de salva moral, debe aparecer al pie de la lista el nombre del jefe que haya dirigido la cocina.

CUARTO. Que la olla podrida debe figurar entre los manjares de los banquetes reales de España, en señal de respeto y deferencia al plato nacional de dicho país.

Quizá, señor maestro, atendidas las etiquetas de Palacio, no dependa de la voluntad y atribuciones de usted la práctica de las reformas que le propongo. Pero en el caso de que usted las halle justas y atendibles, podrá, de seguro, con más eficacia y prontitud que yo, influir con los ilustres Sumilleres, Mayordomos, Gentiles-hombres ó Chambelanes á quienes esto toque, para ver si se realiza mi proyecto. Si naufraga ó pasa inadvertido, que es lo más natural atendida su pequeñez, tendrá siempre la satisfacción de ofrecer á usted, señor jefe de las cocinas del Palacio Real de España, las seguridades de la más alta estima su afectísimo, aunque indigno compañero,

EL DOCTOR THEBUSSEM.

Huerta de Cigarra (Medina Sidonia),
31 de Marzo de 1876 años.



II

LENGUA ESCARLATA

AL DOCTOR THEBUSSEM

EN MEDINA SIDONIA

Desde las cocinas de S. M. el Rey Don Alfonso XII, á 13 de Abril de 1876.

Mi muy respetable Sr. Doctor: No extrañe usted que deje de llamarle compañero, faltando á la reciprocidad que usted emplea con tanta honra para el gremio en que sirvo; pero usted maneja la pluma con el mismo ó mayor arte, á lo que parece, que el asador, mientras que yo soy torpe en toda clase de letras y postura de cartas, por cuya razón, al llamarme compañero suyo, incurriría en la torpeza de confundir al cabo segundo con el Segundo Cabo.

Permítame usted, pues, que le llame maestro á secas, por más que en la ocasión presente tenga que rebelarme contra algunas de sus doctrinas, en justa y natural defensa del noble fogón ante quien visto el honroso mandil de las cocinas reales. —Entro en materia.

La mayor argumentación de usted, respetable señor mío, consiste en probar que los *menus* ó listas de las comidas de S. M. el Rey de España deben escribirse en español, suponiendo que las de S. M. el Emperador de Rusia se escriben, ó deben escribirse, en ruso; las de S. M. la Reina de Inglaterra, en inglés; las de S. A. el Hospodar de Valaquia, en valaco, y así las restantes. Principio por desvanecer este primer error en que usted incurre. Las listas de las comidas de S. M. el Rey Don Alfonso XII (mi augusto amo, que Dios guarde) no se escriben en francés, tal como suena la palabra, sino en el idioma propio del caso; á la manera que los documentos diplomáticos no se escriben tampoco en la lengua de los franceses, sino en el idioma de la diplomacia; y las óperas no se escriben en italiano, sino en la lengua de la música; y las misas no se cantan

en latín, sino en el idioma de las plegarias cristianas. Los *menus* de S. M. el Rey se escriben en la lengua de la cocina.

Usted mismo reconoce y confiesa, señor Doctor, que aparte de algunos platos clásicos en que son maestras particularmente todas las naciones, la cocina moderna universal ha nacido y se ha desarrollado en Francia, no de otro modo que varias artes reconocen origen único, por circunstancias á veces incomprensibles, y se extienden después por los demás pueblos con acatamiento unánime y utilidad común. ¿Qué mucho si es francés el origen, el desarrollo y la práctica, que sea galo también el idioma, ó por mejor decir, la *lengua franca* de la cocina? — Cuando los pueblos aceptan un plato, como cuando aceptan un tejido, un mueble ó cualquiera otro objeto de uso general, aceptan con él los nombres de su procedencia, y si estos nombres son difíciles, los alteran y amalgaman á la pronunciación de su país, aun cuando sin hacer desaparecer su contextura de origen, que no de otro modo se enriquecen las lenguas á la vez que se conservan las etimologías. Seguro estoy de que usted llama *burdeos* al vino de la *Gironda*, y no *bor-*

deaux, como seguro estoy de que al decir burdeos, lo cual está mal dicho, lo entienden á usted los extranjeros de todas partes.

Pero usted me dirá: yo no me opongo á que se dejen en francés los nombres propios de aquella cocina, antes por el contrario, he encarecido la conveniencia de que se respete el idioma galo para lo que de francés tenga la mesa, como propongo que se dejen en italiano, en inglés y en ruso los nombres de los manjares que de esos países proceden. Y aquí se me ocurre una donosa observación. Si los manjares en su casi totalidad son franceses; si los útiles de la mesa son franceses también; si es francés el arte de adornar, el arte de servir, el arte de comer, y nada se adelanta en el asunto que no venga de Francia, ¿qué es, señor mío, lo que usted quiere que quede en castellano en cuanto se relacione con la mesa? ¿No incurriremos en el abuso de mala entendida nacionalidad al corromper aun más la jerga de la cocina con ese salpimentado de palabras españolas en un fondo todo francés? ¿Ganará la lista en claridad con ese pisto de lenguas mal habladas?

Voy ahora á decir á usted por qué los

menus de las comidas reales deben escribirse en francés y no en otro idioma. La mesa moderna, como usted mismo ha dicho en su carta, no se parece á la mesa antigua. Los reyes de antaño comían solos ó casi solos, y cuando se dignaban celebrar un banquete de esos á que usted alude, lo hacían en familia, convidando á los príncipes de la sangre y á los magnates de su corte. Los reyes de ahora multiplican las comidas tanto como las audiencias: rodéanse, no ya de sus parientes y servidores, sino de todo el cuerpo diplomático extranjero, que la multiplicidad de relaciones internacionales ha hecho numeroso; invitan también á esos príncipes que viajan, á esos hombres políticos ó de ciencia que visitan frecuentemente las Cortes en busca del trato íntimo de los pueblos cultos; y puede decirse sin exageración que á las comidas de un monarca de ahora concurren más extranjeros que nacionales.

Pues bien, mi digno Doctor, ¿para quién se escribe la lista? ¿A quién hay que decirle lo que va á comerse con propósito de que lo entienda? ¿En qué idioma debe redactarse el *menu?*

De su lealtad de usted espero oir que el

menu debe redactarse en el idioma único que tienen obligación de saber la generalidad de los convidados, y sobre todo los huéspedes extranjeros. Si la comida no fuera ya francesa, como usted conviene en que debe ser, las listas habrían de redactarse siempre en la lengua diplomática, en la lengua cosmopolita, en esos signos musicales de la mesa que solfean más ó menos bien todas las personas de buena educación. Lo contrario sería burlarse de ellas y obligarlas á que comiesen á tientas.

Yo bien sé que el lujo de las mesas reales podría llegar al extremo de que los *menus* se presentasen, no impresos, sino manuscritos por hábiles pendolistas, adornados por dibujantes de gusto, vertidos en las diferentes lenguas de los asistentes y dedicados con nombre, apellido y título á cada uno de ellos. La lista entonces sería un obsequio más que se tributase á los comensales, sería un recuerdo histórico de valor, ocuparía dignamente á meritorios artífices de los que en los palacios deben ser protegidos, y hasta darían buena idea del país en que se confeccionaban. Si hoy se las llevan furtivamente, lo cual prueba que sirven para algo, entónces las guarda-

rían con orgullo como papel ó timbre de familia; y si á esto se juntaba que los dibujos se tomasen de adornos ó riquezas del palacio mismo, llegarían con el tiempo á ser inapreciables datos de arqueología. Pero aun así y todo, Sr. Doctor, habían de verse prietos los traductores para poner la comida en lengua extraña: las dificultades con que se tropieza respecto al español habrían de reproducirse, si no aumentarse, para otros idiomas, porque es necesario que usted no olvide que los manjares y las confecciones no en todas partes significan lo mismo; que una propia clase de pescados, por ejemplo, se llama de diferentes y aun opuestas maneras en diversos puntos, al paso que el apodo ó nombre francés con que se les distingue en la cocina es reconocido por nombre ó por apodo entre cuantos acostumbran á regalarse con los placeres de la mesa.

Todo lo más que podría hacerse en los *menus* era nacionalizar su data y fecha, como atinadamente propone usted en el que de muestra dirige al palacio de mi Señor; pues España siempre debe ser ESPAÑA, y no *Espagne* ó *Spain* cuando se presenta á los ojos de todo el mundo. En cuan-

to á lo demás, ni aun en español puede ponerse el *bacalao á la vizcaína;* pues esta palabra bacalao no es nombre de ningún pez, ni tiene semejanza con el de las salazones similares de otros países. En nuestra misma España llámase en diferentes zonas abadejo, pescado, truchuela y hasta escocia; de modo que si han de entenderlo los mismos españoles, cuanto más los extranjeros, sería necesario que figurara en las listas con la frase de *morue* á la vizcaína. Si S. A. R. el Sermo. Sr. Duque de Montpensier hubiera mandado hacer sus listas del palacio de San Telmo á la española, como usted advierte, los cocineros y reposteros de S. A. se habrían visto apurados para consignar dos condimentos bien españoles: la compota de albaricoques y las alcachofas fritas; porque ha de saber usted, Sr. Doctor, aunque presumo que lo tiene olvidado como tantas cosas, que en Sevilla se llaman los albaricoques *damascos* y las alcachofas *alcauciles;* es decir, que para que los mismos sevillanos hubiesen comprendido de lo que se trataba, hubiera sido oportuno escribir « compota de *abricots* y *artichauts* fritos. »

Ya ve usted, respetable maestro, lo que

hay que discurrir y observar cuando ha de resolverse en asuntos al parecer sencillos y de escasa monta; tanto más si los intérpretes han de ser pobres é ignorantes cocineros como nosotros.

Usted mismo, cuya competencia tan probada deja en su carta, incurre, por precipitación quizás, en ciertos deslices que yo me guardaría bien de seguir en la comida que propone para el cumpleaños de S. M. Yo, por ejemplo, no propondría nunca dos sopas, una de *purée* de guisantes y otra de arroz. En las mesas distinguidas sólo se sirven dos sopas cuando hay una fuerte ó picante como el *Potage á la bisque* ó el *Tortle soup*, que las personas delicadas de salud no pueden comer, prefiriendo una sopa sencilla como la *printanière*, la *reine*, etcétera. Dos sopas semejantes, y por añadidura una de tanto empacho con el *risotto*, que es la que usted indica, no se sirven para preparar el estómago, que es la teoría de la sopa, sino para hartar al convidado é impedirle que disfrute de los manjares subsiguientes. Esto podría pasar en una partida de caza ó en un viaje; pero nunca en la mesa delicada de un gran señor.

Propone usted también entre los *relevés*

la pierna de corzo; extraña aparición que no he visto recomendada por ningún maestro. La pierna de corzo puede servirse efectivamente como *rot*, es decir, como asado, ó sea después del ponche á la romana; pero nunca como *relevé* ó plato restaurante á la manera de artículo de fondo. Rechazaría igualmente todas las *entradas* que usted cita: los perdigones con trufas, por imposibles: ¿quién trufa perdigones? los lenguados con *hierbas*, por plato menudo y de pobre presentación, y el *foie-gras* en tortera, por manjar más apropiado á las hambrientas horas de un ferro-carril que al ostentoso alarde de la mesa de un príncipe. No serviría tampoco los *espárragos con salsa blanca* antes del asado, sino después, que es como los clásicos aconsejan el servicio de las legumbres; preferiría el jamón de Trevelez, que es el mejor del mundo, al de Aracena que usted cita; y por último, no traduciría *intermedios* por *entremets*, pues esta palabra significa en gastronomía *entremanjares*, y en tal concepto se colocan en su sitio las legumbres y los dulces de cocina *(entremets sucrés)* que intermedian la comida sustanciosa de la frugal.

No hablaré de la proscripción de los vi-

nos tintos que usted fulmina, ni de la colocación que da á las bebidas al pie del *menu,* en vez de hacerlo al costado de él para revelar su orden de servicio, ni de otras muchas cosas qne prolongarían excesivamente esta carta sin gran provecho para nadie.

Lo único que me ocupará aún en breves frases será lo concerniente á la *olla podrida* ó plato nacional. Con decir á usted que yo la como después de terminar mi oficio diario, y que la prefiero á todo lo restante que guiso, excuso hacer su encomio y apología. En la mesa de los Reyes de España se pone con frecuencia, y no excusaré servirla en los grandes banquetes de mi Señor, por más que me duela saber, como usted presume, que en ellos será plato de *belle vue,* destinado todo lo más á recibir las sonrisas de los comensales. La olla podrida, según ha dicho un inglés célebre, no es un plato, sino quince juntos, y en tal concepto, ella sola vale una comida entera. Figure, pues, por tradición, aunque nadie la pruebe, como nadie prueba el *roast-beef* en Inglaterra cuando se sirve en las grandes solemnidades. No quiero que me moteje usted con razón de falta de españolismo.

En cuanto á los defectos que usted nota en los *menus* de S. M., y planes que aconseja para perfeccionarlos, permítame usted que le haga una declaración. Yo deseo conservar las tradiciones de la augusta casa en que sirvo, para lo cual leo frecuentemente alguno de esos preciosos libros que usted cita, honra y gloria de la cocina y letras castellanas. En uno de ellos veo que el más ilustre de mis antepasados, al hablar de ciertos pastelillos de escaso mérito, dice con poca diferencia las siguientes palabras: — «Estos pastelillos son de poco gusto y estima; pero debemos considerarlos los mejores, porque son los que más agradan al Rey nuestro señor.»

Si S. M. Don Alfonso XII, á cuyas manos debo creer que ha llegado la discretísima carta de usted, juzga oportuna la alteración de los *menus* ó listas de su mesa, y se digna mandar que se tome mi parecer, yo, aunque el último de mis compañeros y el más humilde por su ignorancia, expondré lo que se me ofrezca y parezca sobre el particular, no olvidando las acertadas observaciones que usted me dirige. Pero si el Rey mi amo, en cuyas cocinas casi he nacido y en cuyas cocinas deseo morir, no

cree que deben alterarse sus *menus*, porque en su fresca inteligencia y sobriedad de costumbres da poca importancia á los asuntos gastronómicos, como lo ha probado en su expatriación adonde le seguí, y en los campos de batalla, adonde le he asistido, no lo extrañe usted, señor Doctor Thebussem, yo proclamaré en alta voz que las listas actuales de las comidas de S. M. son las mejores del mundo.

Soy de usted con la mayor consideración atento y seguro servidor, q. l. b. l. m.,

UN COCINERO DE S. M.





III

SEGUNDA RACIÓN

DE

JIGOTE DE LENGUA

Á UN COCINERO DE S. M. EL REY DON ALFONSO XII

EN MADRID

EÑOR maestro: La carta con que usted me honra, publicada en el número XIV de *La Ilustración Española y Americana*, es á mi parecer un modelo tan acabado y perfecto del habla castellana, que por ella merecía usted ocupar, simultáneamente con el distinguido cargo de cocinero de Don Alfonso XII (q. D. g.), el no menos digno de individuo de número de la Real Academia Española. Y como al

mismo tiempo rebosa el escrito á que aludo en cordura, en cortesía y en alta inteligencia culinaria, celebro y me congratulo de que en las cocinas del Palacio de Madrid se conserven dignos sucesores de los ilustres Juan Cacho, Roberto de Nola, Martínez Montiño y Francisco de Ardit.

Pone usted el dedo en la llaga al decir que los *menus* de S. M. el Rey no se escriben en francés, sino en la *lengua franca* de la cocina. Pero es tal y tan elástica la franqueza que se da á dicho idioma, que andando el tiempo será necesario abrir cátedra que nos enseñe á interpretar esta jerga, como hoy se hace para comprender el latín bárbaro de la Edad Media. Por eso pedía yo en mi carta que siquiera se respetase la ortografía, y no se estampara *Auril* por Avril, *Escaloppes* por Escalopes, *Bart* por Barth, *Latour Blanche* por La Tour Blanche, *Cliquot* por Clicquot, *Chateaubiand* por Chateaubriand, etc., etc., ni menos que, á semejanza de aquel maestro de escuela que recomendaba la letra GRANDE para los objetos GRANDES, y la *pequeña* para los *pequeños,* se imprimiesen en un mismo *menu* con inicial minúscula las ostras y los lenguados, y con mayúscu-

la las Chochas y los Capones. — (*Menu* del 28 de Noviembre de 1875.)

Estas menudencias, una vez dado el ejemplo por el Palacio real, pasan aumentadas en proporción geométrica á las casas de la grandeza ó de los ricos-hombres modernos, y es curioso leer en elegantes listas ornadas con cifras y coronas, *Mauviettes á la Cullus* (á la Lucullus), *Tochey* (Tokai), *Renmmée* (Romanée), *Paraguay* (Perraguay), y otras lindezas por el estilo. Para los que así estropean los nombres de los buenos y célebres vinos, quisiera yo dejar vigente aquella ordenanza de la ínsula Barataria que perceptuaba que quien aguase ó mudase el nombre al vino perdiese la vida por ello.

En los *menus* de Palacio se ha escrito de diverso modo el nombre de un solo licor. Por ejemplo: en el de 7 de Abril de 1875, se apunta correctamente *Ræderer,* y en el de 23 de Enero de 1876, *Roederer*. En esta misma lista se dice *Xerés,* y en la de 28 de Noviembre de 1875, *Jerez,* etc. No acierto á dar una explicación satisfactoria de la leyenda SERVICE PAR 8, estampada con letra grande á la cabeza del citado *menu* del 23 de Enero de 1876. Me figuro que el

Jefe apuntaría en su nota, como es costumbre, que debían ser *ocho* criados los que habían de servir las *ocho* fuentes ó platos de un mismo manjar, y esta advertencia de importancia para el orden mecánico del servicio é inútil para los convidados se hubo de deslizar en la lista pasándose por alto al corrector de pruebas. Si me equivoco en esta conjetura, que presento en obsequio á los gastrónomos y coleccionistas futuros, declaro paladinamente que ignoro lo que quiere decir SERVICE PAR 8, cuando el banquete pasaba de cuarenta cubiertos.

Si fuera completamente exacto el principio asentado por usted, de que la lista debe redactarse en esa lengua cosmopolita que solfean más ó menos bien todas las personas de buena educación, le diría que, atendiendo á dicha regla, la papeleta musical debiera hallarse también en el idioma *franco* de la cocina. Y no sucede así. Estas pequeñas listas, que en papel separado se incluyen y acompañan á los *menus*, se encuentran en un cuasi castellano, y lo juzgará usted por el epígrafe de una de ellas que dice así:

PROGRAMA

DE LAS PIEZAS DE MÚSICA PARA LA COMIDA DE S. M.

del día 23 de Enero de 1876.

Como todos sabemos que la música no es cosa de comer, comprende desde luego el más topo que lo que ha querido reseñarse son las *piezas de música que se han de tocar durante la comida de S. M.*, y no otra cosa.

Habrá quien diga, respetable Maestro, que perdemos el tiempo en la cuestión que nos ocupa, puesto que aun cuando las listas de música y de comida se redactasen en gringo ó con claves secretas, los comensales y convidados de Palacio conocerían y distinguirían el *Hernani* del *Trovattore*, con la misma facilidad que el *faisán asado* de la *sopa de tortuga*. Tal modo de argumentar, que equivale á decir que las listas de nada sirven, no responde al tema que ventilamos. Nosotros partimos de la existencia de dichos papeles, y deseamos mejorarlos, levantándolos desde su humilde y efímera condición, hasta convertirlos en documentos históricos. (Perdóneme usted que le haya hablado de música. Esta es materia que trataré otro día con

el prioste de los músicos de Palacio, á fin de que algun jefe superior conceda unidad de lengua siquiera á los programas de música y de comida. También probaré la conveniencia de que cuando se escriba en alemán *mil y una noche* se diga *tausend*, que vale *mil* en castellano, y no *fausend*, que nada significa.)

Disimule usted si le manifiesto que el lujo de los *menus* manuscritos que usted indica, tras de ser asunto largo y difícil, me parece impropio de la época en que las prensas movidas por vapor se nos antoja que dan pocos pliegos de impresión en cada minuto. La habilidad de los pendolistas requiere para su desarrollo y lucimiento períodos de más calma y tranquilidad que éste en que vivimos. Además, abundan hoy tanto los grabados, las medallas y las fotografías, que no creo reportase gran ventaja ni gran utilidad futura el costoso y lento trabajo de pendolistas y dibujantes. Bastaba á mi parecer una buena estampación tipográfica, y con letra de mano, en un sitio destinado al efecto, el nombre, apellido y cargos ó títulos del asistente á quien se dedicaba.—Esta idea de usted la hallo de perlas, y no dudo que

tomada con empeño podrá usted verla realizada.

Y ya que hablamos de pendolistas, indicaré un punto que se relaciona con dichos oficiales. Refiérome á las listas que escritas en francés, áun cuando no haya convidados extranjeros, se presentan diariamente en el almuerzo y comida de S. M. En sencillez, mérito artístico, forma, tamaño y buena calidad del papel, exceden á las de los grandes banquetes de Palacio. La parte estampada en oro se compone de orla, corona, elegante monograma (A [XII] B), y epígrafe de MENU DE S. M. Luego con letra de mano se escriben los nombres de los manjares, pero sin señalar fecha, ni menos si el *menu* es de almuerzo ó de comida, lo cual hay que deducir por la clase de platos que se presentan. — No es mi objeto llamar la atención de usted sobre tales omisiones: es, sí, decirle que la parte manuscrita de estos *menus* diarios no debía ponerse en un carácter de letra vacilante, común y adocenado, sino en la gallarda española ó italiana que saben hacer esos buenos amanuenses que no faltan en muchas oficinas de la corte. Excuso añadir que las faltas de lo apuntado á plu-

ma son más y mayores que las notadas en las listas impresas.

Celebro que apruebe usted mi indicación de nacionalizar la data de los *menus*, pues por algo hemos de dar principio, y por algo advirtió D. Quijote que el comenzar las cosas es tenerlas medio acabadas. Celebro asimismo que encuentre usted la *olla podrida* digna del Palacio Real de España. Mejor que yo sabe usted que casi diariamente se servía en la mesa de Doña Isabel II, y este argumento debe ser muy atendible para un servidor tan digno como usted y tan afecto á seguir y á conservar las tradiciones de esa augusta casa. Pero tropezamos con un inconveniente que yo no puedo vencer, y es LO REPUGNANTE DEL NOMBRE de este plato nacional. Así lo dice el cortés, erudito, castizo y notable discurso que desde un periódico de Madrid (*El Tiempo*, 16 de Abril 1876) me dirige el Sr. Knaut, discurso que me permito recomendar á usted y á todos los amantes de la literatura gastronómica. Por mi parte, y queriendo mostrarme agradecido, porque la ingratitud es hija de la soberbia, y uno de los mayores pecados que se sabe, coloco á los pies del adversario los ramos y las

coronas del vencimiento y del triunfo, contestándole aquello que se responde al *Orate fratres* en las misas del rito de Santo Domingo. Si á usted le parece oportuno, podemos echar un memorial á la Academia Española, suplicándole que se digne cambiar el repugnante nombre de *olla podrida* por el de *búcaro perfumado,* ó por otro más poético, limpio y galano. Este es el único medio que me ocurre para salir del atolladero, y vamos andando.

Al presentar un *menu* para el día del futuro cumpleaños de S. M., no hice más que un borrón ó ligerísimo croquis, enderezado únicamente á decir las partes de frances y de español que la lista debía contener. Trabajé como el dibujante que traza un escudo de armas para indicar la posición de la cimera, tenantes ó lambrequines, y luego pone cuatro rasgos en los cuarteles, sin pararse en si, contra las reglas de heráldica, señala color sobre color ó metal sobre metal. — Yo respeto en un todo las acertadas correcciones de usted, sin aventurar, respetable Maestro, más observación que la de parecerme sencillo y no *imposible* el trufar los perdigones. —Si me equivoco, confío en que usted me absolverá.

Por no hacer demasiado largo este escrito, me abstengo de entrar de lleno en pormenores sobre los vocablos que han de quedar en francés y los que deben traducirse al castellano. Influye mucho en esto la desinencia, el oído y la costumbre, y por consiguiente á la costumbre, al oído y á la desinencia hay que atenerse. Repase usted las listas de los banquetes oficiales dados en los cuatro últimos años por los diversos Corregidores de Londres; las del Ministro de Comercio de Italia y las de los Municipios de la capital de Austria y ciudad de Buda-Pesth, para obsequiar á los jurados extranjeros de la Exposición de Viena (1873), cuyos *menus* se hallan respectivamente en inglés, italiano, alemán y húngaro, y notará usted que el lenguaje de la cocina admite traducción á todas las lenguas de Europa. — Reconozco que el tecnicismo de la gastronomía siempre ha sido difícil, y advierto que el mismo Cervantes, tan entendido en diversas materias, creyó (según el modo que tiene de decirlo) que *cabial* era palabra extraña, y nos dejó en toscano, *li buoni pollastri*, *picioni, presuto e salcicie*. Vea usted por qué mi demanda se concretó á que las listas se redactasen

en castellano, *pero solamente en la parte posible.*

Me sorprende la afirmación de usted al consignar que *ni aun en español puede ponerse el bacalao á la vizcaína.* Creo que toda persona que sepa siquiera lo que es un *menu* ha de saber por fuerza que la venteril y limitada cena del *Ingenioso Hidalgo* se compuso del pescado que llaman *abadejo, bacallao, curadillo* ó *truchuela;* que los comensales de Monipodio tuvieron una cazuela grande llena de tajadas de *bacallao* frito, y que con los apodos de *don bacallao, alma de almirez*, denostó al vencido Don Quijote la discreta y desenvuelta Altisidora. — Tome usted un ejemplar del *Arte de Nauegar*, famosa obra del Maestro Pedro de Medina, que á mediados del siglo XVI se tradujo á varias lenguas de Europa, y en la curiosa *Carta de Marear* que se halla al fin del volumen, leerá usted la palabra *bacallaos*, apuntada debajo del vocablo *tierra nueva.* — Pocos, poquísimos alimentos habrá que sean tan conocidos como el pez de que nos ocupamos.

No han faltado personas, y por cierto de gran renombre literario algunas de ellas, que han dispensado al *Jigote* la hon-

ra de suponerlo idea hija de mi caletre. No es así. Demos á Dios lo que es de Dios y al César lo que es del César, y tenga usted la bondad de escucharme.

Un literato que fué recibido como miembro de la Real Academia Española á mediados de Mayo de 1860, leía en su discurso de ingreso estos galanos renglones:

«Tienen las naciones épocas de ventura, gloria y poderío, y otras menos felices de abatimiento y pobreza... Tal hoy nuestra España: no sólo no resuena ya por extranjeras naciones su idioma, sino que dentro de la propia casa cede el puesto al extraño, prefiriéndole para penetrar con su auxilio en las ciencias y artes, y aun para divertir los ocios y apacentar el espíritu. Durante los siglos XVI y XVII la Real Academia Española habría sido útil cuando más; en el XIX ha de estimarse providencial y necesaria. Hoy son franceses los tratados de derecho que sirven de texto en las universidades; franceses los libros de Medicina y Farmacia...; franceses los dramas que se representan en el teatro...; francesas las costumbres de nuestras populosas ciudades; á la francesa comemos, á la francesa vestimos...; en francés pien-

san y á la francesa hablan los repúblicos; en francés se explican los españoles en saraos, tertulias y visitas; ¡hasta en francés rezan algunas de nuestras damas! Pues bien: conservar el idioma es hoy algo más que literaria ocupación; es defender en su último baluarte la independencia de España y aquella índole de su carácter que más esencialmente constituye su nacionalidad. Cuando se la reverenciaba y temía como á prepotente y fuerte; cuando sus escuadras surcaban todos los mares, y sus ejércitos todos los ámbitos del mundo, á la sombra de su pabellón, de Oriente á Occidente, resonaba majestuosa su lengua. Hoy, ceñido su poder, y no del todo, á la Península, *urge defendernos contra la invasión del habla extranjera...: luchemos unidos; y sea lo vigoroso de la defensa proporcionado á lo violento del ataque.*»

Usted, mi querido maestro, que debe conocer tanto las interioridades de las cocinas como los reglamentos de las Academias, sabrá que éstas censuran, y dan ó no su *exequatur* á los discursos de recepción; de modo que en el primer caso, el cuerpo literario aprueba, apadrina y sanciona las ideas de cada nuevo académico. Por con-

secuencia, el pobre alemán que firma esta carta no hace más que hablar por boca de ganso, ó repetir lo que oye, como lo repite un loro.

«Yo deseo (me dice usted al final de su carta) conservar las tradiciones de la augusta casa en que sirvo, para lo cual leo frecuentemente alguno de esos preciosos libros que usted cita, honra y gloria de la cocina y letras castellanas.» Pues bien; yo suplico á usted que se acuerde de nuestra polémica al tropezar en uno de esos clásicos con estas líneas:

Lo que te digo del diacitron y de los artaletes, entiéndelo de todo: que sean curiosos los moldes, que el haber las cosas de comida hechura polida y polvillo de oro y otros primores, convida al apetito sin daño del cuerpo; y lo mesmo te aconsejo para aparadores, redomas y demás; que lo trates con el maiordomo del Señor, por que todo esté limpio y polido y no haya faltas en nada. Recuerdate que los grandes Señores más bien comen con los ojos y con el olor, que con la boca; y que una buena refaccion la descompone una nonada sin culpa del cocinero.

¿Serán estos consejos, ya los nacidos en la *Academia* ó ya los hijos de la *Cocina,* aplicables á la pulidez física y literaria de

los *menus?* — Usted, señor maestro, dictará sentencia. Yo desde ahora me someto gustoso á su fallo, que seguramente descansará en las sólidas bases de la razón y de la justicia. Me conviene advertir que el pequeño asunto de que tratamos, nada, absolutamente nada, tiene de gastronómico. Entre una buena comida con un mal *menu,* y una mala comida con un *menu* aprobado por las Academias Española y de San Fernando... á *Camacho me atengo,* como diría Sancho Panza.

Por de pronto me felicito de que mis consejos no hayan sido inútiles, pues en los dos *menus* que ya tengo á la vista, correspondientes al banquete y almuerzo de 26 y 30 de Abril, con que S. M. ha obsequiado al egregio Príncipe de Gales, se hallan corregidas muchas de las faltas que antes anoté, aun cuando no todas las de ortografía de los vinos; el monograma reza lo por mí propuesto; la segunda de las listas está redactada en puro castellano, y la forma de ambas sin pliegues, solapas ni listoncillos de colorines, es digna y decorosa. Eslo tanto, que no las sobrepujó el *menu* de la embajada inglesa de 28 de Abril; y eso que el honorable Sr. Layard

se conoce que ha echado el resto al tener la honra insigne de recibir á su mesa al Rey de España, junto con el que ha de serlo de su país, y por añadidura á una excelsa Infanta de Castilla. El indicado *menu,* cuya elegancia y buen gusto reconozco, así como la composición culinaria del banquete, sería perfecto, á no haberse deslizado en el escudo de armas de España que lleva en el anverso, en contraposición al de Inglaterra, que tiene en el reverso unos leones en *campo de oro,* siendo así que, como mi respetable y entendido amigo señor de Layard no ignora, debían estar en *campo de plata.* Me atrevo á creer, vistos los primores, ó por mejor decir, leídos los primores que á su esplendorosa fiesta se refieren, que este pequeño error ha partido del artífice.

Voy á terminar. En 13 de Diciembre de 1857, cuando el augusto Príncipe que hoy ocupa el trono de España contaba poco tiempo de nacido, leía D. Modesto Lafuente, ante la Real Academia de la Historia, un elogio del Rey Don Alfonso el Sabio. Al final de su escrito consignó estas palabras: «¡Plegue al cielo que un Príncipe de su nombre, de ese nombre que sim-

boliza tantas glorias españolas, acierte á dar un día honra y brillo al trono castellano, nuevo lustre y esplendor á las letras, sosiego y ventura á los hombres de nuestra patria! »

El deseo del célebre académico se halla hoy convertido en realidad. Por eso he aprovechado esta coyuntura para interponer mi humilde demanda, á fin de que impere la lengua castellana en todos los documentos que emanen de la augusta casa del egregio Monarca de Castilla, que da honra y brillo al trono de San Fernando, que da lustre y esplendor á las letras, y que ha iniciado una época de sosiego y de ventura para los honrados hijos de la noble España.

Quizá no transcurra mucho tiempo sin que se presente á usted, pertrechado de la competente carta de introducción, un sujeto que solicita entrar de pinche en esas cocinas donde usted sirve. Desea aprender algunos de los sabrosos y exquisitos guisados que usted sabe adobar, ya en la *sartén*, ó ya con la *pluma*. Pretende como sueldo y gajes (y no es poco pretender) la honra de dar á usted la mano. Le aviso á usted también que en el novel galopín verá el rostro

mismo, la misma figura, el mismo aspecto, la misma fisonomía, la misma efigie y la perspectiva misma de su agradecido y atento servidor de usted,

EL DOCTOR THEBUSSEM

Huerta de Cigarra (Medina-Sidonia),
3 Mayo de 1876 años.





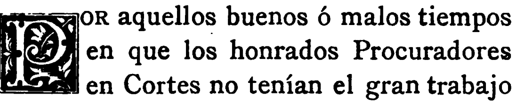
IV

YANTARES Y CONDUCHOS

DE LOS

REYES DE ESPAÑA

> « Un poète et un cuisiuier ne diffèrent en rien; c'est le génie qui est l'âme de leur art. »



POR aquellos buenos ó malos tiempos en que los honrados Procuradores en Cortes no tenían el gran trabajo que hoy los agobia de contentar á sus electores, mendigar destinos, hacer oposición á los ministros, responder á las alusiones y componer ó adobar refulgentes discursos esmaltados de oro y azul, salpicándolos con perlas, vidrios, topacios y lentejuelas; por aquellos tiempos, repito, solían ocuparse los parlamentos españoles de asuntos

más humildes y caseros que estos en que ahora invierten su tiempo para mayor honra, gloria y bienandanza de la patria.

El *yantar* y el *conducho* de los monarcas, es decir, la comida que en dinero ó en especie se daba á los reyes en sus viajes, asunto de que hoy no tratan más que los aficionados al arte de la cocina, fué ampliamente ventilado en las antiguas Cortes y leyes de Castilla. El escritor que tuviese la fortuna de vestir la negra toga del jurista y el blanco mandil del cocinero, podría lucirse con una *Monografía Gastronómico-legal*, en la que sacase á colación lo mucho que sobre materia culinaria encierran el Fuero Viejo de Castilla, el Ordenamiento de Alcalá, el Becerro de las Behetrías, la Nueva y Novísima Recopilación, y las Viejas Ordenanzas de diferentes ciudades de la península. No es tan alto mi objeto. De pasada y con cuatro citas de erudición vulgar trataré el tema, antes de dar ligeras noticias de la parte gastronómica del viaje que S. M. el Rey Don Alfonso XII (q. D. g.) hizo á diversas poblaciones del Levante y Mediodía de España, en el primer tercio del presente año de 1877.

Comencemos por lo que acordaron las

Cortes de Valladolid en los tiempos de Don Fernando IV y de Don Pedro I. Después de espetar al Rey (año 1307), como prólogo ó primera demanda, « que la tierra estaba pobre y agraviada, porque ni en la casa del Monarca ni en sus reinos había justicia, » responde éste que nombrará por alcaldes á hombres que sean buenos, y que destinará un día de la semana para oir los pleitos de sus vasallos. Entrando luego en la cuestión de yantares, exponen los procuradores que muchos infantes, ricos-hombres y caballeros los tomaban á viva fuerza; que el despensero y oficiales del Rey sacaban tanto conducho, que su valor pasaba de mil maravedís; que cuando el Monarca no iba á los pueblos, demandaba estos tributos en dinero, y que en los viajes de unas villas á otras era tanta la gente que acompañaba al Soberano, y tales los daños que hacían, quemando la madera de las casas, talando viñas, panes y huertas, y llevándose el vino, la carne, la paja y la leña, que los pueblos quedaban yermos y en ruina. El Monarca contesta que pagasen doblados sus yantares aquellos que injustamente los tomaban; que los oficiales de la Casa Real abonasen lo que valieran; que la cuota no

excediese, al entregarla en dinero, de 600 maravedís, y por último, que aun cuando era conveniente llevar compaña en los viajes, prohibía que ésta dañase á la tierra, no consintiendo *que gente baldía anduviese en el su rastro de allí adelante.*

Las Cortes de 1351 manifestaron á Don Pedro de Castilla que ordenase los banquetes que los pueblos daban á los Reyes, pues sucedía muchas veces, por no haber regla para ello, que se exigían grandes sumas con daño de la tierra. El Monarca tuvo por bien ordenar que las ciudades, villas, Maestres y Priores de las Órdenes le diesen la vitualla siguiente:

45	carneros á 8 maravedís.
22	docenas de pescado seco á 12 maravedís.
90	maravedís de pescado fresco.
	Vaca y media á razón de 70 maravedís.
3	puercos á 20 maravedís.
60	gallinas á 16 dineros.
75	cántaras de vino á 3 maravedís.
1.500	panes de á 1 dinero.
60	fanegas de cebada á 3 maravedís.

Suma este convite 1.554 maravedís.

Si el banquete lo costeaban Prelados, ricos-hombres, caballeros ú otras personas, sería de 30 carneros, 15 docenas de pescado seco, 60 maravedís de fresco, una vaca,

50 gallinas, 2 puercos, 50 cántaras de vino, 1.000 panes y 40 fanegas de cebada; todo ello con precios análogos á los arriba señalados, y quedando los anfitriones en libertad, según lo acordado en Cortes, de dar la comida en especie ó de entregar su importe en metálico.

Pasemos desde el siglo XIV al XVII y veamos un caso práctico de recaudación de yantares. En Marzo de 1624 llegó á Cádiz el rey Felipe IV. Don Miguel de Cárdenas, Alcalde del viaje, se apresuró á demandar á los pueblos circunvecinos la vitualla que de obligación se debía á S. M. Tocó á la ciudad de Medina Sidonia, por cada día que el Soberano permaneciese en Cádiz, y bajo pena de prisión al Corregidor y 200 ducados de multa al Concejo, la remesa de 100 gallinas, 2.000 huevos, 60 pares de perdices y conejos, 30 arrobas de carbón, 20 cabritos, 100 fanegas de cebada, y por una sola vez 50 camas. Grande fué el apuro del Municipio por no encontrar perdices ni cabritos, y por los altos precios á que hubo que pagar la caza y las gallinas. El Corregidor señaló turno á los guardas de campo para que con cuatro reales de salario fuesen cotidianamente á

Cádiz á llevar los mantenimientos, tomando así de ellos como de las 50 camas certificado y recibo de la entrega. Pero aun quebaban mayores amarguras que pasar y mayores honras que recibir al pueblo medinés. En 21 de Marzo vino á Medina Sidonia el alcalde Cárdenas, y participó que muy en breve llegaría Don Felipe IV á la referida ciudad, para lo cual era necesario abrir y allanar los caminos por donde el Rey pudiese pasar sin estorbo alguno. Practicáronse estas obras lo menos mal y más pronto que se pudo: dispúsose alojamiento para S. M. en la morada de la viuda de D. Cristóbal Basili, que poco ántes había sido Corregidor de la ciudad, formando cámaras con tablas y lienzos para que pudiesen ocuparlas el Monarca y la servidumbre: pagáronse 80 ducados por la compra de dos casas, que fué necesario destruir para que cupiese en la calle la ancha carroza real, que, según es fama, no pudo entrar por las puertas de Gibraltar [1]; se

1 Cuentan que el Conde-Duque de Olivares reprendió ásperamente al Gobernador por no haber previsto semejante caso, y que éste le respondió con altivez "que las puertas de Gibraltar no estaban hechas para que penetrasen carrozas, sino para que no entrasen enemigos."

abonaron los mantenimientos á la gente de infantería y caballería que acompañó á S. M. hasta Tarifa; el pan destinado á la mesa del Rey costó 80 reales; las gallinas hubo que pagarlas á ducado, y los huevos á medio real, y unido todo esto á los *dineros* y *yantares* que imperiosamente pedían los lacayos y servidores de la comitiva regia, se recrecieron tanto los gastos, que su total fué de 137.980 maravedís, suma exorbitante para la época en que unos chapines dorados valían real y medio, y cuatro reales el jornal de un albañil. El municipio quedó empeñado á causa de semejantes dispendios, y el ahogo y apuro que hubo para sufragarlos se trasluce en cada una de las fojas del expediente y de las cuentas originales que para redactar estos apuntes se han tenido á la vista. Ahora se comprenderá con facilidad el preciado galardón que recibían aquellos contados pueblos ó monasterios, en cuyos privilegios se estampaba que *por les facer mucho bien é mucha merced, de allí adelante é para siempre jamás non diesen yantares ni conduchos.*

Es curioso notar que en los mismos tiempos en que la fuerza de la ley obligaba

á los pueblos á tan cuantiosos gastos; otra fuerza más poderosa quizá, por ser hija de la vanidad y del amor al trono, impelía á los magnates á obsequiar á los Reyes con festines de que se abochorna el lujo de nuestros tiempos. Indiquemos algunos de los más conocidos. Del de D. Alvaro de Luna, dado á Don Juan II y á Doña Isabel de Portugal, cita la crónica «los grandes platos é confiteros, é barriles, é cántaros de oro é de plata cobiertos de sotiles esmaltes é labores... siendo servida la mesa del Rey é de los caballeros é dueñas é doncellas, de muchos é variados manjares.» El Conde de Haro presentó en su palacio de Briviesca á Doña Blanca de Navarra, primera mujer de Enrique IV, «gran diversidad de aves, carnes, pescados y frutas, con delicado aderezo, por espacio de cuatro días, á lo que añadió el Conde la grandeza de pregonar que á nadie se vendiese cosa alguna, sino que todos acudiesen á su palacio para recibir de balde cuanto quisieran, disponiendo, además una fuente de plata que de contínuo manaba exquisito vino, de donde, cada uno tomaba lo que quería.» Felipe II y su esposa Doña Isabel de Valois,

fueron obsequiados por el Conde de Benavente con una merienda « de dulces y pescados, que se compuso de más de quinientos platos, servidos por pajes muy galanes, que iban de uno en otro llevando descubierto cada plato, siendo el último una trucha de veintidós libras, por cuyo peso se iban remudando los pajes...; detrás iban muchos frascos de plata con diferentes géneros de vinos y aguas cocidas. » Para aquellas fiestas dadas á Felipe IV por el Duque de Medina Sidonia en el bosque de Doña Ana, se acopiaron, entre otras cosas, 4.000 cargas de leña, 4.000 arrobas de carbón, 1.400 barriles de pescado en escabeche, 700 fanegas de harina, 1.400 pastelones de lamprea, 10 botas de vinagre, 400 arrobas de aceite, 80 botas de vino añejo, 100 arrobas de azúcar, 50 de miel, y la carne y pan bastantes para alimentar por varios días á muchos miles de personas. Hubo además corridas de toros, comedias, partidas de caza y pesca, fuegos artificiales y abundantes regalos de guantes, joyas, telas, alhajas y caballos, subiendo á más de *trescientos mil ducados* lo invertido en semejante función. El buen capellán Pedro de Espinosa califica la

suma de *grandiosa, pero muy corta para el ánimo de su dueño.* Nosotros calificamos el suceso como uno de los ejemplos de mayor despilfarro y prodigalidad que registra la historia, y cuya primera consecuencia fué amenguar y empobrecer la cuantiosa hacienda del Duque, que por cierto no se hallaba en armonía con una dilapidación equivalente, poco más ó menos, á quince millones de nuestros tiempos.

En 1796 bajaron á Andalucía Carlos IV y su familia. De cerca de 2.000 personas constaba el acompañamiento, resultando sus nombres y cargos del curioso folleto con 16 páginas en 4.°, cuya portada dice así: « Lista de la comitiva que acompaña á los Reyes y Príncipes, nuestros señores, en su viaje, sacada del plan de aposentamiento executado por D. Pedro Lozano y D. Miguel Cornet, sus aposentadores de caminos. *(Escudo de armas Reales.)* Con licencia: reimpresa en Cádiz, y por su original en Sevilla, en la imprenta de D. Antonio Carrera, en calle Génova. »

El Cardenal Patriarca; los Arzobispos de Farsalia y de Seleucia, confesores del Rey y de la Reina; el mayordomo mayor,

Marqués de Santa Cruz; el Duque de Frías, sumiller de Corps; la Marquesa de Montealegre, camarera mayor; el Príncipe de la Paz, Secretario de Estado, y el Marqués de Villena, primer caballerizo, con otros nombres ilustres y de altos palaciegos, se hallan escritos simultáneamente con la barrendera Felipa Ocaña y la moza de retrete Engracia Ruiz; con los oficiales del barbero y del zapatero, con los lacayos de trenes, lava-coches, huroneros, mozos de la caballeriza, de la botica, de la trailla, etc., etc.

Vengamos al fogón, por ser la parte que interesa á nuestro propósito. De la cocina de boca era jefe D. Manuel Rodríguez, con los ayudas Gabriel Alvarez y Josef López, acompañándole ocho mozos de oficio, siete galopines, cinco chulos, cuatro mozos aprobados, tres compradores, dos oficiales, dos despenseros, 28 metredoteles, 12 peladores de aves, y otros dependientes, hasta componer un total de 200 personas. Dirigió la repostería y el ramillete D. Vicente Moresqui, con sus ayudas Josef Lessé, Felipe Barsi y Juan Dufour, cuyos apellidos prueban la tutela siempre ejercida por franceses é italianos sobre la paste-

lería española. El personal de esta sección contaba 220 individuos. La panetería y la cava se hallaban á cargo de D. Anselmo Fole, ujier de viandas, con un séquito de 38 individuos, entre ayudas, oficiales, entretenidos y mozos, de los cuales Juan Fernández de la Peña servía *para coger el agua*, y Manuel Alvarez para *cargar y descargar*. Por último, en la sausería y frutería se contaban 22 sujetos, á las órdenes de D. Genaro Gutiérrez. Era, pues, de 480 hombres la mesnada gastronómica de la Corte. Tengo por cierto que ni el Rey ni sus servidores exigieron yantares á los pueblos durante la expedición. Semejante tributo, abolido por el desuso, presentía sin duda que á principios del siglo XIX había de recibir el golpe de gracia con la ley de abolición de los señoríos. La permanencia de Carlos IV en Jerez de la Frontera, por esta época de que tratamos, ha quedado en la memoria de los habitantes de aquel país por la siguiente anécdota. Visitando el Monarca una de las principales bodegas, le dió á probar su dueño algunos de los excelentes vinos que aquellos toneles encerraban. « *Son muy buenos,* dijo Carlos IV. — *Superiores los tengo,* replicó el cosechero,

creyendo contestar una galantería.—*Pues, hijo mío,* respondió con sorna el Rey, *guárdalos para mejor ocasión.* »

Hablemos ya de cosas de nuestros días, consignando algunos datos sobre la sección de cocina del viaje hecho por Don Alfonso XII desde el 21 de Febrero al 5 de Abril de 1877. Jefe superior de la mesa y servicio de S. M. ha sido, como en los tiempos normales, el Sr. Conde de Sepúlveda, Inspector de los Reales Palacios, auxiliado del Jefe de Oficios D. José Santa María. El primer maestro de la cocina Real permaneció en Madrid; pero haciendo sus veces y capitaneando la hueste venía el inteligente y digno D. Carlos Cuadra, á cuyas órdenes estaba, como segundo ayuda, un diligente amigo de quien estas líneas escribe. En tres secciones se dividió la cocina Real: iba una á bordo de la fragata *Vitoria*, para el servicio diario de S. M., otra marchaba á vanguardia en la corbeta *África*, para tener dispuesta la comida al llegar á puerto, y la tercera viajó por tierra llevando la magnífica vajilla de plata llamada de *Colón* (notable obra del artífice D. Ramón Espuñes), los centros de mesa, flores, jarrones y demás servicio

de lujo para los banquetes con que el Rey debía pagar y corresponder á los modernos y voluntarios yantares de los pueblos. La Marina además tuvo á la orden de S. M. cocineros y reposteros *pasados por agua,* para el caso en que los de tierra se inutilizasen por el mareo, como alguna vez sucedió. De modo que el Soberano disfrutó durante su expedición cuatro servicios completísimos, y gran repuesto, hecho á su costa, de conservas, dulces, pastas y golosinas para la travesía de mar, sin omitir una buena provisión de excelentes cigarros de la Habana.

Antes de reseñar ligeramente, para no hacer interminable este artículo, los *menus* del viaje Real, debo presentar algunas observaciones. En diversos convites dados ó recibidos por el Monarca, unas veces por la rapidez con que se han dispuesto, y otras por circunstancias tipográficas, no han aparecido en la mesa programas impresos ni manuscritos. Conviene también recordar la polémica que sobre el idioma en que debían redactarse los *menus* publicó el acreditado papel *La Ilustración Española y Americana,* en los meses de Abril, Mayo y Junio de 1876. Los resultados favorables

de semejante controversia fueron el mejoramiento parcial de las listas de comidas y el que los periódicos de más fama no se hayan desdeñado desde entonces de insertar copias literales de ellas en sus columnas. El fin adverso originado por la cuestion es la gran dificultad de obtener *menus* originales. Antes se hallaban abandonados en la mesa, porque á nadie le ocurría llevárselos; hoy es casi imposible adquirirlos, pues cada convidado carga con el que en justicia es de su propiedad, y aun también suele apropiarse el del vecino, si éste anda moroso en recogerlo. Mi colección de listas, que si no me engaño es completa, puede inventariarse del modo siguiente:

ALICANTE, 25 Febrero. Comida de 46 cubiertos, de la Diputación Provincial. Doce platos (incluyendo las sopas) y seis clases de vino. Lista de oro y morado, en cartulina blanca. En la parte superior, la letra MENU, y en la inferior BOSSIO, ó sea el nombre del fondista que dirigió la comida. Los epígrafes de SOPAS, FRITO, ENTRADAS, etc., se hallan en castellano, y los manjares en francés.

VALENCIA, 26 Febrero. Comida de 80 cubiertos, de la Diputación Provincial. Catorce platos y nueve clases de vino. Bellísima y limpia litografía en negro, sobre cartulina blanca. En francés. Arriba el

escudo completo de España con manto de armiños y toisón, pero con el defecto de faltar en el centro los cuarteles de Castilla, León y Granada, sustituídos con las lises borbónicas. Por cabeza, la leyenda MENU DU DINER; 26 FÉVRIER 1877, y al pie las armas de Valencia, con la letra de SERVI PAR L'HOTEL DE PARIS. VALENCIA.

TARRAGONA, 28 Febrero. Comida de 32 cubiertos, de la Diputación Provincial y Ayuntamiento. Elegante litografía en azul, sobre cartulina blanca, con las armas reales en la parte superior. Esta comida, notable desde el punto de vista gastronómico, y por su esmerado servicio, se compuso de lo siguiente: " MENU. POTAGES. Consommé à la Royale. Risotto à la Regence. HORS-D'ŒUVRES. Petites caisses de foies-gras. Obuses à la moderne. RELEVÉE. Filets à la Godard. ENTRÉES. Canneton à la Richelieu. Mauviettes en croustade. Punch imperial. ROTS. Chapons du Mans. FROID. Galantine de faisan à la Buffon. ENTRÉMETS. Petites pois à la française. Fromages panaches. VINS. Jerez nectar. Chateau Iquem. Chateau Margaux. Cristal Champagne. Veuve Clicqüot frappé. „

Este programa no marca ni pueblo, ni fecha, ni litógrafo, ni quién dió la comida, ni á quién se ofreció. Es casi completamente anónimo y clandestino. (El blasón Real que lleva por cabeza, según antes advertimos, hará sospechar en los tiempos futuros que el banquete fué dado por algún Rey de España.)

BARCELONA, 2 Marzo. Almuerzo de 50 cubiertos, del Ayuntamiento. Ocho platos y cinco clases ed vino. Impreso en morado sobre cartulina cenizosa. Arriba el escudo de España dorado y la letra GRAN RESTAURANT DE FRANCIA. En francés.

BARCELONA, 2 Marzo. Comida de 52 cubiertos, del Ayuntamiento. Diez platos y cinco clases de vino. Impreso en morado sobre cartulina cenizosa. Armas de España doradas y letra MENU. En francés.

BARCELONA, 3 Marzo. Comida de 54 cubiertos, de S. M. á las autoridades, en el Ayuntamiento. Impreso en oro sobre cartulina blanca. He aquí su copia: " (*Corona Real*) A. XII. COMIDA DE S. M. EL REY. *3 de Marzo de 1877.* SOPAS. Perlas de Nizana. Purée de guisantes. FRITOS. Croquetas y criadillas. RELEVÉS. Merluza con salsa á la Genovesa. Filetes de vaca con Macedonia. ENTRADAS. Riñones con setas. Foie-gras à la Bellavista. Ponche à la Romana. LEGUMBRES. Alcachofas con guisantes. ASADO. Pavos guarnecidos de calandrias. PASTELERÍA. Budin al gabinete. Profiterolles al chocolate. VINOS. Jerez, Chateau Margaux, Sauterne, Lafitte-Borgoña, Champagne. "

BARCELONA, 4 Marzo. Almuerzo de 60 cubiertos, de la Junta de Exposicion de productos catalanes. Diez platos y ocho clases de vino, todos de Cataluña, por cuyo motivo no se contaba entre ellos el *Jerez*. Impreso en color de chocolate sobre cartulina anteada. Ocupa el lado izquierdo, en toda su altura, un elegante monograma perfectamente litografiado en azul y oro, con la cifra A. XII, corona Real y tres lises. En castellano.

ALMERÍA, 17 Marzo. Comida de 40 cubiertos, del

Ayuntamiento. Catorce platos, sin marcarse los vinos. Litografía roja y azul en cartulina blanca. Armas de España, esmaltadas con sus verdaderos colores, y una cinta azul en que dice: ALMERÍA. Debajo en tres renglones: COMIDA OFRECIDA Á S. M. EL REY DON ALFONSO XII EL 17 DE MARZO DE 1877. El resto en francés. Ofrece la particularidad de usar letra gótica para los nombres de los platos.

MÁLAGA, 18 Marzo. Comida de 80 cubiertos, de la Diputación Provincial y Ayuntamiento. Veintiséis platos y cinco clases de vino. Litografía en oro, azul, rojo y negro, sobre cartulina blanca. Lleva las armas de España y de Málaga en sendos escudos rodeados de encina y laurel, y debajo de ellos dice: MENU DU DINER. El resto de la lista, en francés. Al pie se lee: HOTEL DE LA ALAMEDA, nombre quizá de la casa encargada de arreglar este abundantísimo banquete, con olor á Bodas de Camacho.

CÁDIZ, 23 Marzo. Comida de 29 cubiertos, á bordo del buque inglés *Minotauro.* Doce platos, sin señalarse los vinos. Lista manuscrista en cartulina blanca, con un elegantísimo timbre compuesto de cinta azul, con la letra MINOTAUR, y encima bandera blanca perfilada de plata con bandas rojas en forma de cruz. Dos copias solamente, colocadas en las cabeceras de la mesa. En francés, y varios nombres de las salsas en inglés. Dijeron los periódicos que para este festín (que desde el punto de vista gastronómico fué bueno y nada más) se había traído una vajilla de oro del Palacio Real de Londres. Yo, que logré el competente permiso de asis-

tir en traje de mozo de comedor, puedo asegurar que el servicio fué de loza inglesa, ó sea el ordinario del Almirante. El *Champagne*, según la moda inventada por Napoleón III y seguida ya en algunas distinguidas casas de España, se sirvió sin espuma, en jarros de cristal blanco y transparente, semejantes á los usados para el *claret*. Siendo viernes de Cuaresma, pusieron carne y pescado. Los criados, vestidos de frac y corbata blanca, circulaban con frecuencia una gran bandeja con excelente galleta de mar, hecha de flor de harina sin azúcar ni levadura. En los centros de la mesa había bellísimos aparatos plateados, sosteniendo las banderas española é inglesa. De este banquete, en el cual aprendí mucho de servicio de mesa y de etiquetas, se ocuparon la *Gaceta de Madrid* del 30 de Marzo, estampando los brindis allí pronunciados, y *La Ilustración Española y Americana* del 22 de Abril, consagrándole una buena lámina.

CÁDIZ, 24 Marzo. Almuerzo de 60 cubiertos, de la Empresa de vapores correos. Doce platos sin marcar los vinos. Impreso con letras de oro, en cartulina blanca. En su cabeza dice: VAPORES CORREOS DE A. LÓPEZ Y COMPAÑÍA. VAPOR ALFONSO XII. ALMUERZO DEL DÍA 24 DE MARZO DE 1877, MENU. Sigue en castellano, con varias palabras técnicas de manjares en francés.

SAN FERNANDO, 24 Marzo. Convite de 70 cubiertos, dado por S. M. en la Capitanía general del Departamento á las Marinas española é inglesa. Trece platos y siete clases de vino. Impreso en cartulina blanca con letras de oro. Corona Real y cifra A. XII; luego MENU DE S. M. LE ROI LE

24 MARS 1877. Sigue todo en francés, como requería la índole diplomática del festín.

ARSENAL DE LA CARRACA, 25 Marzo. Lunch á S. M. Once platos fríos, entremeses, repostería, quesos helados y cuatro clases de vino. *Menu* impreso á mano sobre cartulina blanca sin lustre; no lleva fecha ni dice quién hace el obsequio. Está mal redactado y estampado, por ser obra improvisada en el mismo Arsenal con los recursos propios del establecimiento.

CÁDIZ, 25 Marzo. Comida de 84 cubiertos, de la Diputación Provincial y Ayuntamiento. Trece platos, sin nombrar los vinos. Impreso en cartulina blanca con tinta azul, y elegantísima orla de dicho color y de oro. Lleva por cabeza la siguiente discreta leyenda, que debieron haber puesto en sus respectivas listas todas las corporaciones que dieron análogos convites: BANQUETE OFRECIDO Á S. M. EL REY DON ALFONSO XII POR LA EXCMA. DIPUTACIÓN PROVINCIAL Y EL EXCMO. AYUNTAMIENTO DE CÁDIZ. Siguen los platos, en francés.

SEVILLA, 27 Marzo. Convite de 40 cubiertos, dado por S. M. á las autoridades. Catorce platos y siete clases de vino. Impreso sobre cartulina blanca con tinta color de canela. En francés. En el reverso, que es verde fileteado de oro, lleva la cifra A. XII bajo Corona Real, y la palabra MENU.

SEVILLA, 28 Marzo. Almuerzo de 24 cubiertos ofrecido al Rey por el Duque de Montpensier. Ocho platos, sin mencionar los vinos. Impresión sobre cartulina blanca con tinta azul. Blasón de España con la leyenda SAN TELMO y después ALMUERZO DEL 28 DE MARZO. Los nombres de los manjares, en fran-

cés. Presentáronse en la mesa dos listas de igual forma y aspecto, con las diferencias de ser la clase de letra romana en una y bastarda en otra; la primera de platos de *carne* y la segunda de *pescado*, por ser Miércoles Santo aquel día. Es muy poco usual la práctica de semejante rasgo de delicadeza y observancia.

GRANADA, 1.º Abril. Comida de 29 cubiertos, de la Diputación Provincial. Diez platos y cinco clases de vino, con la particularidad de no hallarse entre ellos el *Jerez*. Impresión común en un plieguecillo de papel de esquelas, pero bella y elegante por su misma sencillez y absoluta carencia de adornos. Arriba dice MENU y luego sigue la lista en castellano. (Un delicioso almuerzo dió también la Diputación de Granada á S. M. en la *Sala de Justicia* de la Alhambra, pero sin presentar *menu.)*

ANTEQUERA, 2 Abril. Comida de 28 cubiertos, del Ayuntamiento. Siete platos y cuatro clases de vino. Lista manuscrita en papel de cartas con el canto dorado. Dice en la parte superior: COMIDA Á S. M. Y A. R. Siguen los platos en español, con algunas voces técnicas en francés. Apúntanse en este *menu* — " BIZCOCHOS Á LA ANTEQUERANA " — único plato nacional ó popular que hallo en los programas de que me ocupo. La música de este agradable convite fué de guitarras y cantadores andaluces.

CÓRDOBA, 4 Abril. Almuerzo de 34 cubiertos, del Marqués de la Vega de Armijo. Excelente litografía azul sobre cartulina blanca. Dice así: " (Corona de Marqués y monograma formado por las letras V. A.) ALMUERZO DE S. M. EL REY. — Pechugas de gallina panadas. Filetes salteados al vino de Made-

ra. Mayonesa de salmón. Jabalí con salsa de grosella. Guisantes. Pavo asado con trufas. HELADO. Cajitas de suflé. Bizcochos de almendra. *Huerta de los Arcos, 4 de Abril de 1877.*»

Este *menu* puede y debe citarse como un modelo perfecto en su género. Contiene, á mi juicio, todas las circunstancias que deben encerrar semejantes documentos, y que no reune ninguno de los anteriormente señalados, á saber: 1.° Nombre ó cifra de quien convida. 2.° Explicación de darse el convite en obsequio al Rey. 3.° Día, mes y año en que se verificó. 4.° Local ó sitio en que tuvo efecto. La generalizada costumbre de estampar en varias de las precedentes listas la cifra del monarca ó las armas de España me parece tan inoportuna, que no debe pasar inadvertida y sin correctivo. Creo que los Ayuntamientos, corporaciones ó particulares que invitan pueden usar su propio emblema, pero no el de S. M. Si un municipio, persona ó colegio dirige un escrito al Monarca, ¿pondrá como timbre del papel ó del sobre las *armas ó signos Reales?* Creo que no, y presumo que lo mismo debe acontecer en los programas de las comidas. De otro modo parece que el banquete dimana de S. M., y en nada

se diferencian, siendo cosas contrarias, los festines dados de los recibidos por el Soberano. Sirvan, pues, de enseñanza y ejemplo, desde este punto de vista, los *menus* del *Minotauro* y del ilustre Marqués de la Vega de Armijo. Ni el almirante inglés ni el prócer español han hecho uso (porque ni debían ni podían hacerlo) de la cifra Real ni del escudo cuartelado de castillos y leones.

Por el extenso inventario anterior, se ve que hemos tenido *menus* en francés, en español y en idioma mixto; en papel y en cartulina; sobre fondo blanco y de colores; manuscritos, impresos y litografiados; con letras de oro y de tinta; lujosos y modestos; grandes y pequeños; ricos y pobres. Separándonos del orden físico y viniendo al moral (si tal puede llamarse), observaré que, como era de esperar, la moderna cocina francesa ha triunfado en toda la línea. Del escaso mérito culinario de algún que otro banquete habría mucho que decir, y por este motivo diré... muy poco. De todo ha habido: desde mesas capaces de honrar á un jefe de cocina, hasta platos vulgarísimos con nombres disfrazados, ó sea lo que se llama vender gato por liebre. Soy el primero en sostener que un convite oficial

no forma senado competente para conocer y apreciar la valía de un cocinero; entiendo que allí no suelen abundar gastrónomos que aquilaten la ternura y aroma que media entre el ave cebada con nueces ó alimentada con grano; comprendo que los invitados á la mesa Real, más bien observan la forma y el lujo del servicio, que se detienen á paladear y á distinguir el mérito intrínseco de alimentos que quizá por primera vez saborean. Pero si conozco todo esto, también conozco que los jefes á cuyo talento y manos se encomienda la dirección de un festín regio, no deben olvidar jamás el mandato consignado en el venerando código de las *Siete Partidas,* donde se ordena que *aquello que los oficiales ovieren de adobar para dar de comer ó de beber al Rey, que sea* BIEN ADOBADO *é que gelo den limpiamente; ca por ser limpio le placerá con ello, é por ser* BIEN ADOBADO *le sabrá mejor é le fará mejor pró.* La justicia y bondad de semejante ley es tal, que no solamente ha vivido seis siglos, sino que promete durar mientras la comida se cuente entre las necesidades del hombre; es decir, que según todas las probabilidades será una ley eterna.

Ignoro si llegaría á nacer la ordenanza que, siendo todavía príncipe, proyectó Felipe II y cuyas bases consigna Ruy Gómez de Silva en carta que desde Londres dirigió á Francisco Eraso por Julio de 1554. Refiriendo algunas particularidades del viaje que hizo con S. A. desde Valladolid á la Coruña, manifiesta «que el Príncipe D. Phelipe recibía placer con las demonstraciones y convites que le hicieron varios pueblos y cibdades, mas hobo ocasiones de enojo por causa de los mesmos banquetes, porque alguno fué tan lento y con tanta suerte de viandas, quel príncipe tuvo que levantarse á más de dos horas cuando no iba en la mitad el convite, que parecía eterno. Otro fué de manjares tan desabridos ó mal adobados, que S. A. el Príncipe no comió más que unos higos pasos y un rosco, lo que á todos nos puso en vergüenza y grima. Otra ocasión en día de viernes, trajeron carne y pescado, y S. A. mandó retirar éste, y que no se comiera. Por chanza llamaba S. A. *mosquetazos* á estos tales convites. Díjole al Duque de Alba que, como Mayordomo Mayor, ordenase presto remedio en aquello para de allí adelante, previniendo que no hubiese más de *una*

docena de manjares en los convites, que éstos durasen como *una hora y media* nada más, y que viesen antes si eran días *de no comer carne y pescado.* » Creo que tan sabias disposiciones no debían perderse de vista en nuestros tiempos.

Lástima grande es que otro precepto higiénico contenido en la ley de *Partida* no pueda practicarse en la actualidad. Hoy que los buques de vapor y los ferrocarriles nos hacen contar el tiempo por minutos; hoy que la rapidez empleada en el viaje se transmite lógica ó instintivamente á todos los actos de la vida; hoy que los pueblos desean que el Monarca visite en cada localidad templos, cuarteles, hospitales, fábricas, talleres, escuelas, almacenes, buques, monumentos, castillos, arsenales, teatros, museos y qué sé yo cuántas cosas más; hoy que abundan las comisiones, juntas y gremios que solicitan algo de S. M., dando á los reyes uno de los mayores trabajos, que es, según Cervantes, *el de estar obligados á escuchar á todos y á responder á todos;* hoy que los municipios y los particulares se apresuran y esfuerzan en ofrecer al Soberano refrescos, meriendas, ambigúes, lunches, dulces, vinos, almuer-

zos y comidas; hoy, repito, es imposible cumplir lo de *que el rey debe comer é beber en tiempo conveniente, assi que non sea temprano nin tarde; é que non coma si non cuando obiere sabor* (apetito), *é de tales cosas que le tengan recio é sano é non le embarguen el entendimiento.*

La verdad es que las leyes de la cortesía y de la finura han derogado el sabio precepto de las *Partidas,* y la verdad es también que si en otros siglos bastaba al regio viajero la *mens sana in corpore sano,* ahora le es indispensable el talento claro, la educación esmerada y la salud de hierro, que por fortuna suya y de la patria adornan al joven monarca Don Alfonso XII, orgullo y esperanza del solio castellano.

POSTRES

Para que guardasen armonía con lo que acabo de cocinar, bastaba un puñado de bellotas. A dicho fruto han de parecerse los secos y avellanados renglones siguientes:

☛ A los yantares obligatorios han reemplazado los yantares voluntarios:

☞ A los reyes que exigían convites y dinero, reyes que convidan á comer y que dan abundantes limosnas:

☞ A los pueblos tristes y yermos por los viajes reales, pueblos que se alegran y enriquecen por el movimiento y gastos que originan estos acontecimientos:

☞ A los magnates empobrecidos por obsequiar al Monarca, magnates que le obsequian sin amenguar su fortuna:

☞ Al tropel de cocineros, semejante á un ejército, los cocineros indispensables para el buen servicio de la mesa:

☞ A las veneras dejadas por el Príncipe, como recuerdo del viaje, para su distribución entre los que no hubiesen sido mercaderes ni oficiales mecánicos, veneras que el mismo Príncipe coloca sobre el pecho del comerciante más activo ó del obrero que por más tiempo ha ganado el pan con el sudor de su rostro.

Yo respeto la libertad de que cada cual ame la época que más le agrade, ya sea la presente ó ya alguna de las que pasaron. Sin embargo, me hacen reir de corazón las personas que tienen la costumbre de vituperar terca y tenazmente á los siglos que nos precedieron, sin calcular quizá que di-

chos siglos vienen á ser como la base ó cimiento de éste en que vivimos. Si es lícito comparar al tiempo con un antiguo y frondoso árbol, no saludemos con maldiciones á las toscas raíces de aquél cuyas flores y cuyos frutos sirven de recreo y de alimento á la generación que bebe y yanta en el siglo décimonono.

El Doctor Thebussem.

Huerta de Cigarra (Medina Sidonia),
15 de Mayo de 1877 años.





V

LA MESA LIBRE

EN EL ESTADO LIBRE

AL HONORABLE DR. THEBUSSEM.

SEÑOR Doctor: Las cocinas de S. M. el Rey Don Alfonso XII (q. D. g.) están de enhorabuena. Hoy, como el año último, han merecido la honra de que el sabio extranjero que vive entre nosotros, para bien de las letras, dedique su vasta erudición y sesuda crítica á la campaña gastronómica que, con motivo del viaje primero de mi augusto amo, reñimos hace poco en mar y tierra los que sirven su mesa y ramillete bajo las órdenes del gran maestro de guisar D. Carlos Cuadra.

Si á las cartas del año anterior, que

aparecieron en el acreditado periódico á que dirijo ésta, me atreví á replicar en tono de defensa por algunas de sus apreciaciones que no estaban de acuerdo con mis principios, hoy renuncio al atrevimiento de responder, pues sólo plácemes y vítores han recibido en estas cocinas sus acreditados juicios sobre los *Yantares* y *Conduchos* del tiempo actual, comparados con los conduchos y yantares de los monarcas de otras épocas. Entonces discutíamos materias discutibles, con no poco provecho, según usted consigna justísimamente, del arte culinario en general y de las mesas reales en particular. Ahora no es á polémica á lo que cito á usted, Sr. Doctor, sino á que me ayude, con el peso de su discreción y fama, en la tarea que me propongo emprender de subvertir el orden establecido por rutinas absurdas en la mesa moderna.

Esto de subvertir el orden no podrá ménos de parecer extraño en boca de un súbdito del Rey, sustentador sincero de todos los órdenes; amigo apasionado de toda tradición y rancia costumbre; humilde personalidad que, en sus cortos alcances, cree ménos peligrosa la prosecución tranquila de un mal establecido, que la introducción

impremeditada de un bien poco estudiado. ¿Cuál, pues, no será la justicia de mi disidencia, cuando, á pesar de que abundo en esas teorías, no vacilo ahora en lanzarme á la senda revolucionaria? — Escúcheme usted.

Es un axioma inconcuso que la dirección de la mesa de nuestro tiempo corresponde á Francia. La nación francesa es la única que habla la verdadera lengua de la gastronomía: las demás naciones guisamos unos dialectos. Pues bien: por lo mismo que esto es así, hay que tener presente que al aceptar la dictadura y el código culinario de Francia en toda su extensión, aceptamos con lo bueno y útil que nos propone todos los vicios ó corruptelas propios del pueblo que legisla; pues no otra cosa ha sucedido siempre con las naciones invasoras. Francia adolece de defectos sociales, como cualesquiera otros países menos civilizados; y si con ciega obediencia lo recibimos de ella todo, todo, se corre el riesgo del absurdo, en que comenzamos á incurrir en España, con grave detrimento de algunas bellísimas tradiciones de nuestra mesa nacional.

Los franceses son en la práctica de la

vida económicos é interesados. No hay que confundir el fastuoso dispendio que se les percibe con el ansia de multiplicación de goces que les aqueja: el francés moderno lo gasta todo, pero quiere ganarlo y aprovecharlo todo. De aquí el que incurra en ridiculeces y actos de avaricia, que deslucen en ocasiones la elegante delicadeza con que se jacta de dotar al mundo.

Francia, por ejemplo, es la que introdujo en el comedor el aro de las servilletas, que presupone una suciedad guardada; la que usó y usa todavía el borriquete de cristal ó de plata para sostener los cubiertos manchados y no servirlos limpios; la que inventó el enjuague después de los postres, ó sea la sesión de gárgaras y lavatorios repugnantes; la que hizo poner el palillero sobre la mesa, dando lugar á ese escarbadientes continuo en que los comensales incurren sin malicia, pero con repugnancia pública: Francia, en fin, con su afán de imponer modas nuevas y de agradar hasta el exceso al *gourmet*, va conculcando poco á poco los más sanos principios de la gastronomía.

Verdad es que ya no se ven los aros de las servilletas sino en el rincón del hogar

doméstico; verdad que han desaparecido los incalificables apoyos de los cubiertos sucios; verdad que está proscrito el enjuague; verdad que no se ponen palilleros, y ya ni casi palillos; pero todas estas perfecciones se han adoptado fuera y á despecho de Francia, donde, como usted sabe, subsisten aún, y si desaparecen es dejando las trazas de otros defectos más sustanciales, que son los que me propongo combatir.

La mesa se ha transformado dos veces en poco tiempo. De la antigua, que estaba instituída sólo para comer, se pasó á la moderna, que estaba destinada sólo á tratar. Hoy en la mesa se trata y se come, es decir, se amalgaman los intereses del espíritu con los del cuerpo; pudiéndose observar que hasta en los palacios, si los banquetes llevan por lo común un fin político, esto no excluye que se coma y se beba bien en ellos, contra lo que antes sucedía, y hasta que una buena parte de la conversación se dedique á elogiar el cocinero, la bodega ó el ramillete del Soberano, con gran contentamiento de la misma augusta persona que antes no sabía cómo ni quién le daba de comer. La mesa moderna es ecléctica, física y moralmente, y de aquí ya

no hay más que un paso para proclamar en toda su extensión el gran principio que yo sustento bajo la frase (que supongo destinada á la celebridad) de *La Mesa libre en el Estado libre.*

Voy á exponer á usted brevemente los fundamentos y el alcance de mi doctrina. — En la mesa contemporánea hay que distinguir dos especies de personalidades: la de los que convidan y la de los que son convidados: anfitriones y huéspedes. Los primeros se gobiernan por el código de la convención social, por el código de la moda, por el de esas leyes que en los momentos actuales nos dicta la Francia: los segundos son gobernados, ó por mejor decir, se hallan sometidos á la tiranía de los primeros, en virtud de otra ley social, tan ineludible como dura, que se llama cortesía ó buena educación. Los unos ejercen verdaderos actos de despotismo, sin darse cuenta de lo que hacen; los otros incurren en una suerte de esclavitud, sin permitírseles el derecho de protesta. Ahora bien: discernir y aquilatar hasta dónde alcanza el poder irresponsable de los anfitriones y hasta dónde llega el límite cortesano de los huéspedes; destruir todas las

ligaduras que embaracen el libre ejercicio de la mesa para los unos y para los otros; someter los primeros á la vida representativa de la discusión, y dotar á los segundos de las facultades que hoy se buscan para todos los actos de la conciencia humana, será democratizar filosóficamente el comedor: será instituir la Mesa libre en el Estado libre.

Lo primero que repugna en la mesa de nuestros días es el uso inmoderado del adorno ó adornos que se conocen con el nombre de *plateau*. Esa sucesión de adminículos, más ó menos bellos, que se desarrolla á lo largo de la mesa para colocar frutas, flores ó luces, constituye una especie de barricada, si no tabique, que perjudica á los comensales con perjuicio de uno de los mejores goces de la comida, que es la contemplación de los rostros de las señoras. Si el *plateau* se ha inventado para que el marido no vea á su mujer y viceversa, me parece una excelente invención; pero limítese entonces al centro de la mesa, y no se prive á los amigos del placer de estar admirando cuando comen á las mujeres extrañas. Una mesa dispuesta con ese catafalco podrá estar muy bonita

para que la pinten, ó para que la contemplen los músicos desde la tribuna, pero es detestable para comer, y sobre todo, para comer en la plácida comunicación á que brinda el trato moderno. El que inventó el *plateau* debía estar de pie, y las invenciones para la mesa deben hacerse sentados.

Yo introduciría en el banquete el sistema decorativo de arcos, á modo de cama imperial ó cosa semejante, con luces, flores y frutas que pendiesen de arriba y que dejáran libres los bustos de todos los comensales. Sobre los manteles no habría de colocar más que platos de porcelana, plata ú oro, con manjares apetitosos y frescos, dejando á la naturaleza y al arte unidos el cuidado de matizar con sus bellos productos la extensa y lisa superficie de la mesa. Los *plateaux* los relegaría á los mostradores de acopio y trinchadura. ¡Cuánto objeto artístico pequeño no podría exhibirse en estas ocasiones, con mayor delicia para los ojos, que esas descomunales piezas, por lo común de tan mal gusto!

Además yo no admito la mesa única para los banquetes. Dada la necesidad de celebrarlos numerosos, estoy por el sistema de grupos aislados, en la justa pro-

porción de individuos que establecía el gastrónomo: ni más que las Musas ni menos que las Gracias. Mesitas de ocho á diez cubiertos, colocadas de manera que la presidencial fuese el vértice de un ángulo agudo, sería mi forma predilecta, tanto más, cuanto que habría de proporcionarme el desarrollo de otras innovaciones.

Yo, v. gr., estoy por que se suprima absolutamente el servicio *en postura*. Esos criados en frac y corbata blanca, que suelen ser mejores mozos y estar mejor vestidos que los señores, metiendo y sacando el brazo por entre las cabezas prendidas de las damas y el uniforme ó traje de etiqueta de los caballeros, me parece una institución sucia, incómoda y miserable. Los franceses inventaron el servicio en postura para ahorrar criados y comida. El servicio moderno debe hacerse tomando y modificando una idea del antiguo. Ya sea en mesa general, ya en mesas particulares, á cada tres convidados, entre los que se supone que hay un caballero, debe servírseles una fuente parada, y dejarlo á él que sea quien se entienda con sus limítrofes, obsequiando á las señoras, é intro-

duciendo con este motivo pasto á una amena y franca conversación.

Quédese la postura para la mesa redonda del hotel (que es para la que hubo de discurrirse) ó para la de la estacion del ferrocarril, donde se aplica con gran provecho del hostelero; que nuestros antepasados, distribuyendo patriarcalmente la comida y trinchando con primor, hicieron de la mesa el templo de la familia y el regocijo de sus huéspedes. Entre las ventajas materiales de este procedimiento se cuentan: primera, la de no incomodar al que no quiere comer de un plato; segunda, la de que pueda repetir ó tripetir el que lo desee; tercera, la de que gentes poco educadas (si por desdicha hubiere alguna) no se sirvan lo mejor y dejen lo peor; cuarta, la de evitar á las *toilettes* una mancha segura, por lo menos, en cada convite; quinta... pero ¿á quién se las cuento, si á usted ya se le han ocurrido otras tantas?

La minuta ó programa de la comida (*menu,* que llamamos los españoles sin que yo sepa por qué) es conveniente que la tengan á la vista todos los convidados, tanto como objeto de consulta sobre lo que más les apetezca, como para memoria del ban-

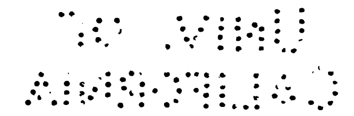
quete á que asisten; pero en la sección de los vinos (que no debe omitirse jamás) hay que establecer la práctica de que cada uno de los comensales sea libre para elegir la clase, cantidad y ocasiones de beberlos. Convendría, á este fin, que así como en los grandes saraos se reparten libritos con el programa de los bailes y de la música, provistos de un lapicero para apuntar los compromisos que se van aceptando, tuvieran las minutas de los banquetes un precioso lápiz también, para designar al criado la especie de vino que se desea, evitando de este modo la indirecta conversación que ahora sostiene con los señores. Hecho esto, el sirviente colocaría una botella descorchada al lado del comensal, y no volvería á hablarse de la cosa hasta que éste volviera á hacer su rayita en el programa ¿Va usted comprendiendo la ventaja del método?

Ahora, en primer lugar, se sirven los vinos en una confusión y rutina desesperantes. Con las ostras, *Sauterne;* con la sopa, Jerez; con el pescado, cerveza; con las entradas, Burdeos; con las aves, Tokay; con los asados, *Champagne;* con los postres, Oporto; con el café, *Cognac.* Se

necesita un estómago de bronce y un paladar de alambre telegráfico para resistir esas mescolanzas y para gozar con esas promiscuidades. Muchos aficionados á comer, la mayor parte de los que saben hacerlo, preferirían un solo vino, y lo más dos, en los banquetes. Preferirían además beberlos en copa chica ó grande, en cantidad ó á sorbos, y seguramente en el momento de deglutir un manjar. Con la usanza francesa, hay que esperarse, después de la sopa, á que el *somellier* descorche la manzanilla; luego hay que sufrir que en la copa grande le agüen á uno el clarete; más tarde hay que tolerar el uso de la copa verde para el Rhin, y á todo esto esperando que al señor camarero se le antoje dar la vuelta y que nos eche un dedal de líquido, y que nos dedique los posos de la botella, y que nos aburra con sus cortesías y con sus interrogaciones. Haya muchos vinos si se quiere (aun cuando esto lo inventaron los cosecheros de Francia y lo difunden los fondistas de París para que suba la cuenta); pero que esta variedad y esplendor de los vinos sea con el fin de que el convidado escoja el de su gusto. Unos comerán al Jerez; otros al Burdeos tinto

(serán los más); éstos al *grave*; aquéllos al Borgoña; muchos, sobre todo las damas, al *Champagne* sin espuma, como ahora se estila; y, en fin, que esto es lo principal, cada uno beberá lo que le dé la gana.

A este propósito se refiere una anécdota bien extraña. — Dícese que un Almirante inglés, *gourmet* y *gourmand* al propio tiempo, es decir, gran catador y gran comedor, asistía á un banquete aristocrático de su país, donde, como es sabido, nadie se permite dirigir la palabra á los criados. Al servirle la primera media copa, el Almirante se volvió al que escanciaba, y le dijo: — «Llénemela usted del todo, y luego le diré á usted por qué.» — El criado obedeció sin pestañear. Sirviéronle la segunda media copa, y el marino volvió á decir: — «Llénemela usted del todo, y luego le diré á usted por qué.» — Veinte veces lo menos hubo de repetir la frase en el curso de la comida, y ya los asistentes habían pasado del asombro á la curiosidad, cuando el inglés hizo un saludo y se marchó. Los comensales instaron al criado para que hiciera por conocer el secreto del marino; pero éste era viejo y achacoso, y murió de



repente á los pocos días. Aun se ignora en Inglaterra por qué el Almirante quería que le llenaran las copas. Hay quien sospecha que por beber el vino á su gusto.

Va usted viendo, Sr. Doctor, que soy enemigo de todas las rutinas de forma, y lo mismo me sucede con las de fondo. ¿Por qué no se sirven nunca las ostras más que al principio de la comida? — En mis humildes viajes por Francia no he conseguido jamás que los camareros me permitan retener una ostra cruda después de servida la sopa. Se lo he rogado, se lo he suplicado, se lo he mandado; pero ellos, sonrientes y como burlones, me han tenido lástima y se han ido con ellas. El caso es que sobre la mesa de los banquetes hay otros muchos mariscos, percebes, gambas, camarones, dátiles; pero en tocándose á las ostras, ni por pienso. Lo prohiben, sin duda, las Pandectas de la cocina.

Una cosa semejante diré sobre el pescado: ¿por qué se sirve como plato primero antes de la carne? Los partidarios de esta moda dicen que siendo el pescado un manjar ligero y apetitoso, cuyos tenues aromas deben paladearse por nervios poco castigados, es lógico que ocupe el primer lugar

después de la sopa. Yo, en nombre del antiguo régimen, diría: — Puesto que tras de la sopa lo que el estómago pide es carne, y puesto que el pescado blanco es un manjar ligero y apetitoso, lo lógico será que, obtenida la base del alimento, se entregue al convidado esa especie de recreo gastronómico por vía de compás de espera. Propongo, pues, la innovación de que tras de la sopa se sirva carne y pescado á un tiempo; y ya verán los doctores cómo las personas de gusto se echan á la carne, que es lo que la máquina vil apetece cuando acaba de paladear los picantillos caldos de la sopa moderna.

Y ¿por qué se suprime el frito?—Voy á declararlo. El frito se calumnia llamándole ordinario y grosero, cuando la verdad es que constituye uno de los mejores productos de la química culinaria; pero los franceses han dado en suprimirlo porque es caro, porque necesita mucha atención en la cocina y mucha exactitud y prolijidad en la manera de presentarlo. Los condimentos de salsa disimulan algunos defectos; el frito, ninguno. Ya uno de mis ilustres antepasados en estas Reales cocinas escribía que para examinar á un cocinero

era menester principiar por hacerle freir aceite y manteca. El frito y el asado son los dos grandes escollos del arte. Vuélvase, por consiguiente, á ellos, y no se proscriban por mohosas las armas antiguas de nuestra batería, la sartén y el asador, que son el broquel y la espada de nuestra noble panoplia.

Usted me ha excusado con sus eruditos apuntes que haya de meterme á refutar las comidas largas y copiosas. Eso de muchos platos, que en tiempos históricos parecía absurdo, en los tiempos de ahora suele llamarse *cursi*. Treinta platos los hace cualquier cocinero: lo difícil es hacer tres. Una buena comida no debe pasar de su excelente sopa (en esto no caben términos medios), excelente; una carne, un pescado, una cosa que no sea ni pescado ni carne, un dulce de cocina y un ave dorada al reloj. El cocinero que sepa presentarla así, con aplauso de los gastrónomos, es un artista. De él puede decirse que da de comer en oro: de los demás se diría que dan de comer en cobre.

Por no hacer interminable este escrito, Sr. Thebussem, paso por alto muchas cuestiones y no pocas críticas de la mesa mo-

derna. Las cucharas grandes, por ejemplo, que se estilan ahora, las cuales si bien han evitado que se chupen, hacen incurrir en el inarmónico defecto de que las sorban; las servilletas engomadas y de vistosos escusones bordados, que más de una vez arrancan sangre de los labios del pobre comensal; el servicio obligado de los entremeses después de la sopa, que distrae el verdadero apetito y encharca el estómago; la estrechez de los puestos en el comedor, ocasionada por el afán de cumplir con mucha gente cuando se guisa bien; y otra y otras particularidades que saldrían á colación si hubiese quien provocara á ello.

Resumiendo ahora los puntos principales de mi doctrina, pido la cooperación de usted para las siguientes perfecciones de la mesa: — Que se proscriba el *plateau*. Que se concluyan los tableros grandes. Que se destierre el servicio al codo. Que se proclame la libertad de vinos. Que se tolere la inversión del orden de los manjares. Que se guise poco y bien. Que se restablezca el aguamanil de los árabes, como ya principian á usarlo los ingleses. Que no sean pesados ni enormes los platos y los cubiertos. Que las servilletas sean flexibles y sin

bordados. En suma: que el comer no sea una mortificación, sino una comida.

Con las conquistas ya alcanzadas en la mesa del tiempo presente (la mesa mejor de todos los tiempos de la historia) y la desaparición de las corruptelas que apunto, así como de otras que al buen sentido de usted se avancen, podremos prestar un gran servicio á nuestros contemporáneos, y añadir á la moderna filosofía, que en todo se mete, este gran principio práctico y de incontestable utilidad: LA MESA LIBRE EN EL ESTADO LIBRE.

UN COCINERO DE S. M.

Madrid 25 de Julio de 1877.





VI

CHOCOLATE DE Á PESETA

A UN COCINERO DE S. M. EL REY DON ALFONSO XII

EN MADRID.

«La grande cuisine s'appuie
»sur la raison, l'higiène, le bon
»sens et le bon goût.»

SEÑOR Maestro: No son las cocinas de Don Alfonso XII (q. D. g.) las que se hallan de enhorabuena. Yo soy quien me encuentro favorecido con el notable artículo intitulado *La Mesa libre en el Estado libre,* que se ha dignado usted dirigirme por medio de *La Ilustración Española y Americana* correspondiente al 30 de Julio de 1877.

Con recelo y hasta con miedo escribo esta carta. Tiene usted la habilidad de presentar sus platos literarios de un modo

tan pulcro é ingenioso, que bien pueden honrar á un periódico de Bellas Artes. ¿Atinaré yo á seguir á usted por semejante camino, adobando mi guisote de un modo tal que D. Abelardo de Carlos no diga que me vaya con la música á otra parte? Allá veremos.

No llevará usted á mal que atestigüe, para muchas de las ideas que he de consignar en el presente escrito, con la opinión del ilustre Julio Gouffé. Este Aristóteles de la cocina moderna me servirá de escudo y defensa, ya para oponerme á varios de los asertos de usted, ó ya para que el peso de su autoridad magistral confirme y garantice algunas de las atinadísimas reformas que usted propone. Empezaré, pues, por las que apruebo, y seguiré con aquellas otras en que usted no ha logrado convencerme. Vamos al grano.

¡Guerra sin tregua al *plateau!* ¡Guerra á muerte á las pirámides de frutas y hojas, á los bronces dorados, á la abundancia de flores y á todos esos adornos poco nutritivos, que de seguro no despiertan ni estimulan el apetito, preliminar indispensable de una buena comida! Los ingleses, colgando las luces del techo y usando *plateaux*

muy bajos, dejan libre y desembarazado el tablero y suprimen esa ridícula barricada que usted con tanta justicia vitupera. Luzcan las damas su belleza sin que el convidado frontero tenga que inclinarse á derecha ó izquierda para admirar furtivamente un lindo rostro; y si es incontestable que el modo de presentar la mesa duplica el mérito del banquete, adórnese con sencillos candelabros de plata ó cristal, ó con esos manjares fríos que el buen cocinero forma y compone, superando en habilidad al más consumado artista. La estrechez de los puestos en el comedor es un delito que no admite circunstancia atenuante para el anfitrión. Si un sepulcro reclama siete pies de largo, medida análoga necesitan, cuando menos, cada tres personas que se sienten á la mesa.

Tampoco hallo objeción posible á lo que usted dice sobre el servicio de los vinos, los cuales, por su influencia en la salud, conviene usar con discernimiento y cautela. Si la ciencia del cocinero consiste en no fatigar el estómago, el arte del *somellier* lleva por guía dejarnos despejada la cabeza. Comenzar por el Jerez, el Madera ó el Marsala, es decir, por licores que destru-

yen el apetito en vez de estimularlo, es un absurdo. El preludio de un banquete guarda analogía con el de una fiesta musical. Si los tambores y los címbalos comienzan por ensordecer al auditorio, éste se halla mal dispuesto para apreciar luego las delicadas notas de la armonía. Del mismo modo si el anfitrión comienza excitándonos con vinos fuertes y alcohólicos, nuestro paladar se hallará impotente para juzgar la delicadeza de los manjares del festín. Lujo de mal gusto, inventado, como usted dice, por los cosecheros de Francia, es el de presentar muchos vinos. Basta con la variedad sin llegar á la profusión: la calidad es lo que interesa, tanto en los altos vinos, como en los mostos ordinarios. Hay personas que por gusto ó por higiene no toman más que un licor en la comida. Ciertísimo que los que saben comer se contentan con dos clases y con un buche de Champagne: hagan el gasto el Rozan, el Médoc, el Castelnau ú otros de los renombrados tintos de la Gironda, y vengan luego desde los asados en adelante algunas copas del sin par Jerez. No; no es necesario, respetable Maestro, entablar diálogos con los camareros de las casas distinguidas

de Europa: lo mismo en Roma que en París, al asistir á convites de los Torlonia ó de los Rothschild, cuyas espléndidas mesas se sirven en ocasiones como las del Palacio de Madrid, por mozos galoneados de oro con calzón corto y medias de seda; lo mismo en Londres que en la capital de España; lo mismo en las casas del Duque de Sutherland, del Conde de Oñate, del Marqués de Salamanca y otras, que en los banquetes regios, sé por experiencia que basta una mirada, un movimiento de labios, una seña, para que el *somellier* y sus ayudantes comprendan y no olviden los vinos que deseamos. Catar el Sauterne, el Pomard, el Epernay, el Grafenberg, el Tokay, el Oporto, etc., etc., no sólo prueba un estómago de bronce y un paladar de alambre telegráfico, como usted advierte con sin igual gracejo, sino que puede dar la patente de *pobre diablo* al que en tal desaguisado incurra. Azotemos sin misericordia la tiranía de los vinos, y si no podemos conseguir *La Mesa libre en el Estado libre*, tengamos siquiera *El Vino libre en la Mesa esclava.*

Con respecto á los pescados haré una especie de distinción teológica. Tratando de

los *fuertes,* como salmón ó sábalo, no hallo mal el servirlos antes que la carne; pero ocupándonos de los *flojos,* como rodaballo ó lenguado, me parece más acertado que sea después. Si usted quiere observar con todo rigor el axioma de que el orden de los manjares va desde los más sólidos á los más ligeros, su argumento de usted no tiene réplica. Creo que está bien prohibido por las Pandectas culinarias el tomar ostras crudas durante la comida. El tal marisco ni es alimento, ni ocupa sitio en el estómago. Es un líquido cuasi sólido; de modo que el empeño de usted en reservar dichos moluscos para entremanjares, lo hallo tan raro como el de guardar, v. gr., la sopa, para engullir cucharadas de ella durante el banquete.

El destierro que pretenden imponer al frito no se funda más que en las razones que usted aduce. En todas las mesas distinguidas debe conservarse, y el que sirven en la generalidad de las fondas jamás debe comerse. Mis razones tengo para ello, y al buen entendedor con media palabra basta.

Las servilletas tiesas, lustrosas y ennoblecidas con el blasón bordado en alto relieve, las creo tres sandeces distintas y

una sola majadería verdadera. Recuerde usted, como argumento y ejemplo, que los ingleses nobles son nobles legítimos; y que si se enorgullecen con las bandas y escaques de sus escudos, honran también á los trofeos y cuarteles de sus armerías. El inglés ilustre rompería su blasón antes de ponerlo en servilletas, botones de libreas ó tejidos de alfombra; el britano nunca prostituye las armas; las coloca en las portadas y bóvedas de sus castillos, en sus tapices, cuadros y alhajas. Para los demás muebles usa, guardando rigurosa escala, la cimera, el mote, la divisa ó el lazo. Defendamos á capa y espada la servilleta de tela gruesa, elástica y suave, con una sencilla marca en la punta, y guárdense los escudos, colorines y bordaduras para aquellas ropas ó muebles que lo merezcan. Que si la primera condición de la letra es que sea clara, y la del cuchillo que tenga filo, la servilleta no debe ser una especie de cáustico que arranque sangre de los labios del comensal. No admite tampoco vuelta de hoja la excomunión lanzada por usted contra las cucharas demasiado grandes, y contra el servicio obligado de encurtidos y entremanjares después de la sopa. Apruebo también

el restablecimiento del clásico aguamanil árabe, á fin de que si después de levantados los manteles no se dan ya las *gracias á Dios,* se dé siquiera el *agua á las manos.*

Hasta aquí hemos tirado por parejo, y ahora, declarándome enemigo de usted, le diré que tengo por retroceso, mejor que por adelanto, otras de las reformas que usted propone. La decoración de las mesas con flores ó frutas pendientes de los techos, la juzgo poco artística. Cuelguen de la bóveda buenas lámparas; adornen los muros buenos cuadros y elegantes aparadores; sea la pieza de buenas proporciones, y con esto basta. Pretende usted establecer varios grupos ó mesas separadas para un convite numeroso. Suponiendo á los tableros físicamente iguales y de la misma altura, sin aquellas diferencias de nivel, propias de la Edad Media, para que se distinguiese al Príncipe del súbdito, ¿quién era el guapo que iba á reunir y á clasificar los grupos sin ofender á los agrupados? Si usted quiere llevar hasta el comedor las fracciones microscópicas en que hoy se dividen y subdividen los partidos políticos de España, el pensamiento merecía privilegio de ingeniosísima invención; pero si usted quiere y

desea (como de su bello escrito se desprende) que la mesa sea mesa; que se coma y se trate; que reine animación y buen tono; que impere la alegría, hija de la poca jurisdicción que suelen tener los cuidados sobre el rato y tiempo en que se come y se bebe; si usted quiere todo esto, y todo esto es difícil de alcanzar con una sola mesa, ¿cómo puede conseguirse tal efecto en los tableros separados, donde el buen humor de una sección hará más sensible el silencio de la otra, donde habrá que aislarse ó hablar á voces, y donde el hombre de más pulmón dominará al de más ingenio? Si hoy mismo nacen quejas, y reclamaciones, y disgustos, y hasta previa intervención de los diplomáticos para marcar el orden de los asientos en un banquete, ¿qué no sucedería con las mesas aisladas? Quizá fuera necesaria una junta de teólogos y letrados para determinar, v. gr., si el último asiento de la *segunda* mesa de la derecha era más ó menos preferente que el primero de la *tercera* de la izquierda. La gente de ahora es más vanidosa, delicada y exigente que la de los pasados siglos. Hernán Cortés y Francisco Pizarro se dieron por contentos con el tratamiento de DON, y los conquis-

tadores de hoy (si hoy existiesen conquistadores) ni con ALTEZA se conformarían. El leal Rivadeo y sus descendientes han tenido por cuatro siglos la ilusión, que aun conservan, de creerse honrados sentándose á la mesa del Rey de España en la fiesta de la Epifanía de cada año. Colocado el Conde, como usted sabe, en un banquillo de nogal, á la izquierda y lejano del Monarca; recibiendo disimuladamente servilleta, pan y cuchillo de manos de un humilde criado de palacio; tomando casi al vuelo los manjares, después de servido el Rey, y bebiendo en la copa que á hurtadillas le subían de la cava, este vergonzante convite, sin ejemplo en los fastos nobiliarios de Europa, fué considerado como insigne y notable preeminencia. Y vea usted lo que son los tiempos y las costumbres. Un simple alcalde de nuestros días, que sin duda debió tener más merecimientos que el Conde de Rivadeo, parece que disputó á un Ministro de la Corona la preferencia de silla en cierto convite Real; circunstancia que prueba de un modo fehaciente que los hombres de hogaño superan en tercio y quinto á los héroes de antaño.

No pierda usted de vista que las grandes

casas y las grandes fortunas se van acabando, y que con ellas se extingue el tipo del *gran señor* de espléndidos banquetes, que honraban y favorecían al convidado. Ahora que se fabrican plumas para escribir sin tinta, se ha descubierto también el modo de dar festines y de tener coches y caballos sin necesidad de que en la casa existan cocinas, cocheras ni caballerizas. Los carruajes y las libreas se alquilan; y el alimento, con vajilla y todo, llega caliente de la fonda diciendo « ¡cómeme... cómeme! » Al que haya concurrido á los magníficos clubs de Londres, á los fastuosos hoteles de París, ó á las acreditadas casas de Fornos ó Lhardy de Madrid, poco le queda que conocer en lujo del servicio ó en presentación y excelencia de los manjares. Este abaratamiento de la opulencia la ha puesto al alcance de casi todas las fortunas; y así hasta el que navega por las estrecheces del pupilaje de tres pesetas puede ser juez, más ó menos competente, de la importancia y valía de la mesa de un magnate. Hace ochenta años que el poseedor en Madrid de cuatro botellas de legítimo Jerez ó de verdadera Malvasía de Sitjes, de chorizos de Garrovillas ó de pasas de Málaga,

daba un convite á sus amigos, luciéndose más que ahora con alimentos y licores traídos de los últimos confines de la tierra. Las medianas fortunas huyen del gasto y trabajo de un festín, del cual, más que gratitud, se exponen á cosechar burlas é incomodidades. La moda, la política y la ciencia tardaban antes años y años en bajar desde los príncipes, ministros y sabios, hasta las clases medias de la sociedad. Ahora que los nuevos usos é inventos se acogen á la imprenta y caminan por ferrocarril, no hay costumbre de buen tono que logre cien días de monopolio entre los próceres. Las novedades que no se pintan en figurines, ni se describen en artículos, ni se refieren en cartas, se cuentan de palabra. El diputado vulgar, esto es, — el que no siendo orador, ni político, ni hombre de talento, logra una ó dos veces en su vida por intriga ó por carambola el cargo de padre de la patria, — el diputado raso, que digamos, viene á ser el alambre ó conductor entre la corte y el pueblo. Saltando desde la tienda, desde el olivar, desde la oficina, ó desde la fábrica á los escaños del parlamento, y representando allí una tajada de soberanía, asiste por derecho propio

á las fiestas de Palacio, que luego juzga, comenta y explica en el casino de su aldea. Todas estas circunstancias se prestan muy poco, ó repelen, mejor dicho, — « la imitación de nuestros antepasados, que distribuyendo patriarcalmente la comida, y trinchando con primor, hicieron de la mesa el templo de la familia y el regocijo de sus huéspedes. » — Solamente los literatos aprecian ya el *Arte Cisoria* del Marqués de Villena, que ninguna utilidad puede proporcionar á los señores ni á los mayordomos de estos tiempos. Si nuestros abuelos trinchando la comida se quedaban casi en ayunas por obsequiar á los invitados, hoy, vuelta la oración por pasiva, se dejan servir algunos anfitriones antes que sus huéspedes!!! El origen de esta grosera práctica lo fundan en que así se hace en los palacios Reales. Siguiendo tan enferma y miserable lógica, el que da un banquete debía recibir tratamiento de *Majestad*, acuñar moneda y adornarse con todas las preeminencias de rey de mentirijillas.

Todavía se dividen las escuelas entre el sistema *francés* y el *ruso;* es decir, el de presentar los manjares en la mesa levantándolos en seguida para trincharlos, ó el

de exhibirlos ya cortados y con unión artificial, para qué no pierdan la belleza de la forma. El cómodo servicio *en postura* tiene muchos apasionados y devotos, y por más que no esté exento de inconvenientes (que nada es perfecto en el mundo), dificulto que otro le gane en rapidez y en ventajas. Los camareros hábiles y cuidadosos que distribuyen en redondo, con la soltura y maestría que da la práctica, rarísima vez manchan y muy pocas veces incomodan. Si estos servidores son gallardos en persona y traje, mejor que mejor. Recuerde usted que

> Para salir, de contray
> Sus escuderos vistió;
> Que el vestido del criado
> Dice quién es el señor.

Tal vez yo sea el equivocado al separarme de algunas de las reformas propuestas por usted; pero confío en que usted no ha de llevar á mal mi refutación y en que tratará de convencerme si voy por la senda del engaño. Lo que no comprendo, ni alcanzo, ni me explico, es el silencio de usted sobre los dos perfiles más importantes de un banquete. ¿Cabe en los límites de lo posible que haya usted olvidado decir una

palabra siquiera sobre el *Café* y sobre el *Tabaco?* ¿Puede haber comida completa sin estos dos puntos finales y cardinales del banquete? ¿No son ellos, respecto al festín, lo que las ruedas al coche, el muelle al reloj, el arco al violín ó el alma al cuerpo? ¿Quiere usted explicarme las causas poderosas que existan para que se juzgue de mal tono (ó exceso de confianza cuando menos) el que sirva la mesa del convite para tomar el café? Por ventura ¿esta bebida, digna de los dioses, y superior, en mi juicio, á todos los vinos y licores pasados y presentes, no merece semejante honor?

¿Y qué diré del tabaco, para decir algo en pocas palabras? Este cariñoso hermano del hombre, que alimenta y ayuda á la digestión; que borra el amargor de la medicina y duplica el aroma del delicado manjar; que mitiga las penas y engrandece los placeres; que se deja mojar en nuestras lágrimas y que toma parte en nuestras alegrías...; este verdadero amigo del hombre, que supondríamos dádiva de los ángeles si no hubiese sido regalo de los salvajes; este humo divino y sublime por no ser símbolo ni producto de la vanidad

mundana, tiene á mi parecer grande y trascendental importancia gastronómica. Mientras ustedes los maestros del arte no descubran el modo de aprisionar en alguna pasta ó confitura el celestial aroma de un *veguero* (y sería el Newton de la cocina quien tal empresa realizara), hay que tolerar, en obsequio á la humanidad y por respeto á la Hacienda pública, las espirales de humo que pasan á través de los candelabros, flores y lámparas, y que mueren en los dorados y elegantes frisos; ó que subiendo hasta la alta bóveda empañan momentáneamente las tenues gasas y las bellas formas de las ninfas, musas y alegorías pintadas en la techumbre del salón. Poco importa que falte la *unidad de lugar* en un drama, pero le importa y mucho que no exista en un banquete. El bello ideal sería que la misma luz alumbrase á la comida, al café y al cigarro: que la COMEDIA fuese en *un* acto, y no en *tres*. Comprendo los reparos y objeciones que se me pueden hacer, y no tengo inconveniente en transigir: partamos la diferencia, y sean *dos actos*. Vengan los alimentos y el Moka sin cambiar de silla, y pasemos luego al *smoking-room* (¿fumador ó fumadero?), que

siendo tan lujoso, elegante y bien provisto, como el del Marqués de Salamanca, por ejemplo, bien compensa el pequeño sacrificio de moverse, aun cortando é interrumpiendo la animación, alegría y corriente magnética que liga á los huéspedes con los dulces y mágicos lazos de un espléndido festín.

De las reformas que usted propone, elijo y separo como principales éstas que siguen:

—Supresión del *plateau* y de todo adorno que impida la servidumbre de vista.

— Libertad de vinos, sin sujeción al orden ó arancel de los manjares.

— Asientos que tengan el ancho de las sepulturas, pues no es justo que los muertos gocen de más comodidad que los vivientes.

— Que los guisados sean como los amigos; es decir, pocos y buenos.

— Que las servilletas imiten al lienzo de una toalla, más bien que á la cartulina de una tarjeta.

Agregando, si á usted le parece equitativo, que se hermanen con el banquete los frutos que dan renombre á Moka y á la Habana, lograremos el gran principio práctico y de incontestable utilidad, proclama-

do por usted, ó sea *La Mesa libre en el Estado libre.* Y las generaciones venideras, al recordar agradecidas su ilustre nombre de usted, lo entallarán en bronces y lo esculpirán en mármoles diciendo: «*Mereció ser cocinero de reyes, porque ántes fué rey de los cocineros.*»

Confío en que el cielo nos conceda los diez ó doce meses de vida que juzgo necesarios para ver triunfantes nuestras sanas y provechosas doctrinas. Si saliéndose usted de su esfera de cocinero y yo de la mía de pinche, tratásemos de infundir y de hacer tragar á la generalidad de los españoles por medio de artículos de periódico,

PURÉE *de verdadero patriotismo,*
CROQUETAS *de buena fe política,*
FILETES *de moralidad en las aduanas,*
TIMBAL *de honradez en la Bolsa,*
PASTELES *de pureza en los destinos,*

y otros guisotes de semejante jaez, la faena sería tan difícil como introducir un clavo dando martillazos sobre la punta. Pero alterar las modas del comer, y alterarlas teniendo usted la sartén por el mango y fundándose para ello en la razón, en la higiene, en el sentido común y en el buen

gusto, es tan fácil y hacedero como la introducción del clavo presentado de punta y aplicando los martillazos á la cabeza.

Concluyo, respetable y querido Maestro, manifestando á usted que si la presente carta es desabrida é insulsa, habré conseguido mi fácil deseo de armonizarla con el letrero que le sirve de título. Sólo el que pida peras al olmo exigirá azúcar, canela y cacao en la humilde clase de chocolate que acaba de servir á usted, en jícara demasiado grande por cierto, su afectísimo,

El Doctor Thebussem.

Huerta de Cigarra (Medina Sidonia),
25 de Agosto de 1877 años.





VII

MÁS SOBRE LA MESA LIBRE

EN EL ESTADO LIBRE.

Señor Doctor Thebussem:

Yo no sé quién ha dicho (aun cuando se me figura que ha sido un amigo cariñoso de usted) que las cuestiones sociales son como la higiene: hay que exigir muchas cosas para que se hagan algunas. Juzgue usted de mi contento al ver que en la cuestión social de la Mesa moderna, iniciada por mí, me hallo con que la respetable opinión de usted concuerda con casi todas las proposiciones que tuve el honor de sentar en mi primera carta, y que lejos de parecerle excesivas mis exi-

gencias, aun apunta algunas más, como de indispensable y provechosa reforma.

Mucho me felicito de ello, pues aunque discordemos en ciertos puntos, al parecer esenciales, yo espero que llegaremos á un común acomodo, dada la abundante docilidad de usted y la escasa terquedad mía. Si así no fuese, yo en mi humilde esfera de cocinero, antes que de pensador, abandonaría gustoso el campo al que primero piensa y luego guisa.

Voy, ante todo, á defender á usted y á defenderme yo de un cargo que he oído dirigir por varias personas al bulto de nuestra tesis. Se dice que ocupamos el tiempo en cuestión baladí, y que sobran asuntos preferentes en que emplear las... (aquí nos echan una porción de requiebros). Por cuya razón nos conjuran á debatir cuestiones graves, v. gr., si para ser elector se han de pagar cuatro duros de contribución ó sólo tres; si las grandes cruces deben llevarse debajo del chaleco ó por encima del frac; si los fiscales de las audiencias han de sentarse antes ó después de los presidentes de sala, y otras por el estilo. Voy á contestar.

Si en vez de la mesa de comer nos ocu-

páramos, Sr. Doctor, de la cama de dormir, ¿qué se diría? Se diría que eso de sábanas y colchones era cosa ridícula, cuando no poco aseada; asunto insignificante y grosero, más propio de criados de servicio que de escritores y publicistas. Sin embargo, en la cama pasa la humanidad la tercera parte de su existencia, treinta y tres años de ciento, quince de cuarenta y cinco; en la cama se nace, se enferma y se muere; la cama es el restaurador de las fatigas del hombre, de sus trabajos, de sus escaseces, de sus pesares; la cama es la constante amiga, ó por mejor decir, la fiel esposa del linaje humano: la cama es la tumba provisional de la vida. — Hablar, pues, de la cama sería hablar de los asuntos más interesantes de la sociedad; sería hablar de higiene, de medicina, de gimnasia, de dietética; sería hablar de la circulación de la sangre, del mecanismo de las funciones, del ejercicio de los nervios, de las turbulencias de la fantasía. Todo esto y mucho más significa la cama.

Pues bien: el vulgo, en su trascendental filosofía, ha compaginado este dístico:

Media vida es la candela:
Pan y vino la otra media.

Lo que equivale á decir que si en la cama pasamos un tercio de la vida, en la mesa pasamos otro, por lo menos. Y, efectivamente: la persona que menos come, come dos veces cada día; muchos, tres; algunos, cuatro ó cinco. Aun no se han levantado los manteles del almuerzo, y ya se piensa en echar los de la comida; aun se friegan los platos de ésta, cuando ya la cena está preparada, y en discusión el desayuno del día siguiente. Los trabajos humanos se llaman *ganar el pan;* ser rico es sinónimo de *tener asegurada la despensa;* arruinarse es haberse *comido la fortuna.* — El hombre llama cosas serias á hacer testamento, á otorgar una escritura, á casarse, á pleitear; y cada una de estas cosas apenas si las hace una vez en la vida: ¿deberá, pues, tener por serio un acto que repite con más frecuencia que ningún otro, y por el cual suspira desde el nacer, trabaja cuando joven, se afana cuando adulto y constituye en la edad madura el total de sus placeres físicos? — Riámonos, Sr. Thebussem, de los que sonríen, y prosigamos impertérritos nuestra tarea. Hablemos de comer.

Usted es partidario de la mesa larga en los banquetes, y á la verdad que en buenos

principios estéticos así debe recomendarse. Los que comen á una mesa deben comer á aquella sola mesa; pero conste que son el principio estético y la idea de hospitalidad los únicos motivos que se oponen al fraccionamiento de las comidas oficiales.

El Emperador Napoleón III subdividía los convites en cuanto dejaban de tener carácter diplomático. En uno de esos banquetes de mesas chicas, que no grandes, fué donde en 1852 mandó que se colocaran dos cubiertos más en la que se destinaba para él, y cuando la corte atónita se perdía en conjeturas sobre el destino de aquellos cubiertos, Luis Bonaparte sentó delante de ellos á las Condesas del Montijo y de Teba, anunciando de este modo la elevación de Eugenia de Guzmán al solio imperial de los franceses.—Los opulentos y distinguidísimos Duques de Fernán-Núñez, de Madrid, hacen sentar á sus convidados en mesas pequeñas, cuando celebran esos encantadores saraos que dan fama á la capital de España en los países extranjeros. Y á buen seguro que la cuestión de categorías embarazase en el primer caso á los maestros de ceremonias, desde que se estableció una ley por el mismo principio

que la de las mesas únicas y dilatadas; ni menos que la alegría y el regocijo se anublen en el segundo, como lo prueba la experiencia de los inteligentes anfitriones Condes de Cervellón.

Pero no crea usted que hemos de reñir por eso. Guárdese la mesa grande para comer y las mesas pequeñas para cenar, con cuyo temperamento la cuestión se hace tablas. A lo que no accedo, por lo que no paso, es por el servicio *en postura*. Permítame usted, Sr. Doctor, que lo anatematice hoy con más fuerza que antes. Apelo á la estadística en mi apoyo. Pásese usted en Madrid por las célebres tintorerías de las calles del Príncipe y del Caballero de Gracia, y pregunte usted cuáles son las prendas que en mayor número y con más repetición se llevan á quitar manchas todos los días: los fraques de los caballeros y las blondas de las señoras. Por pulcro que sea el servidor, y me complazco en reconocer que suelen serlo mucho, no puede evitar que las colas de los pescados y las patas de las aves y los adornos de los platos sobresalgan casi siempre de los bordes de la fuente, merced á cuya belleza de exhibición, corre peligro seguro la belleza orna-

mental de los comensales. Pero no es eso sólo. La causa de mi guerra al servicio de ronda es la grosería instintiva con que los convidados revuelven y escogen la parte mejor, ó para ellos de más gusto, en los manjares que se les pasan. — Usted habrá oído decir mil veces que cuando se toman aceitunas de un solo plato, cada uno de los que pinchan se lleva la más gorda. Hay en los ojos una exactitud matemática y en las manos una voluntariedad infantil, que nos conduce sin sospecharlo á cometer actos de piratería gastronómica. No lo dude usted.

El servicio que yo propongo no es más lento ni más difícil, como usted cree, sino más fácil y de mayor presteza. Mis fuentes sedentarias han de venir todas á la vez, han de traer la misma sazón, las mismas proporciones y estar trinchadas. Los convidados comerán así todos á un tiempo, y comerán lo suyo, no lo que se les antoje dejar á los otros. Diga usted que la cuestión es de economía, y estamos acordes: con un pavo se da la vuelta en redondo y sobra pavo; para mi sistema se necesitan, en igualdad de circunstancias, tres ó cuatro pavos. Y como mi sistema gira sobre la base de pocos manjares y buenos, hoy

cuando se sirve pavo no se come pavo, y entonces se comería pavo cuando se sirviera. — En mi deseo de hacer libre la mesa, lo primero que tengo que rechazar y rechazo es el despotismo de los sirvientes.

Convengo con usted en que el *Arte Cisoria* está de capa caída, y que hogaño se procuran á los jóvenes otros adornos que antaño; pero si viera usted, señor, á una bella duquesa, en cuya casa he servido, consanguínea precisamente de los ilustres próceres que comían á hurtadillas de lo que le sobraba al Rey; si la viera usted, digo, con sus encajes y con sus joyas de dama de corte, tomar un tenedor y un cuchillo y deshuesar un ave en menos tiempo que yo mismo lo haría, sin que salte una pizca de pechuga, ni chorree una gota de grasa; si presenciara usted los vítores de la concurrencia, y la sonrisa de la hermosa, y el afán de los comensales por servirse de lo que han desbriznado aquellos dedos con tal primor, seguro estoy que había usted de preferir lo que aun nos resta del tal *Arte Cisoria* á lo que hemos importado en nuestros días con el horrendo ejercicio de patinar.

Sé también de otra dama, oriunda de las Indias de América, célebre por su be-

lleza y por su fortuna, cuyo nombre irá unido en la historia de la época presente con el de los personajes más ilustres de todos los órdenes, la cual, harta de los halagos del mundo, se halla limitada á recibir los afectos y atenciones de sus amigos. En su aristocrático comedor, donde sólo entran hombres, ella es la última que se sirve, la última en quien su cocinero piensa para componer los programas de las comidas; pero ella es la primera en adivinar y satisfacer el gusto de sus huéspedes, la primera en trincharles y ofrecerles la porción más preciada de los manjares; y lo verifica con tal encanto, según dicen, que subyuga y avasalla presidiendo su mesa, casi lo mismo que presidiendo su numerosa é indisciplinada tertulia.

Estos ejemplos prueban, Sr. Doctor, que cabe tanta coquetería en el cuchillo como en el abanico. Soy tan tolerante, sin embargo, que transijo con que la comida venga trinchada á la mesa; pero es porque proclamo la Mesa libre.

Usted es quien, tal vez sin saberlo, y juzgándose conservador en cierto sentido, traspasa los límites de la libertad y se avecina un tanto en la licencia. No otro

efecto me produce la cuestión que me plantea sobre el café y el tabaco del final de un banquete.

Dejé, efectivamente, de hablar de ellos en el epítome filosófico de mi sistema, no sé si con intención ó por olvido, aunque el cigarro no se me cae nunca de la boca; pero dejé de hablar, y usted me lo recuerda con justicia.—¿Debe tomarse el café sobre la mesa del festín, y por ende encender los cigarros en el comedor? — ¿Puede y debe admitirse esa segunda pieza ó saloncillo donde en la actualidad se sirven ambas cosas?

Tal creo que es el problema por usted iniciado, y casi decidido á lo que parece. Las elocuentes frases que dedica al café y al tabaco, únicos dones que á Cristóbal Colón debemos los hijos de España, aunque suficientes para legitimar su gloria, me inducen á pensar que usted es de los que quieren que se fume en el comedor. Protesto contra semejante idea, y me levanto como un solo hombre á rechazarla. En el comedor no se debe fumar. Es decir, no se debe fumar, á menos que lo consientan las señoras.

El tabaco y el café, que, hoy que está

de moda poner nombres agudos á las producciones útiles de la tierra, yo me atrevería á llamar el pan y el vino de los trópicos, merecen ciertamente esa especie de santuario que se les ha erigido en la sociedad culta de nuestro tiempo. Ellos por sí solos representan una institución; son una segunda mesa.

Bien es verdad que el cambio repentino de atmósfera desde el comedor á la sala de fumar enfría y como que perturba el regocijo propio del término de un festín, necesitándose las más de las veces un nuevo estímulo de bebidas para contener la dispersión del gracejo y donaire que ya reinaban. Lo cómodo sería, como usted apunta, que el café se sirviera en la misma mesa del banquete. Pero ¿quién sirve el café sin servir el tabaco? y ¿quién sirve el tabaco sin permitir que se le dé fuego? Yo llamo sobre este punto la atención siempre amable de las señoras. Ellas saben muy bien que en Inglaterra se retiran las damas un poco antes de la terminación de la comida, no para que se emborrachen los ingleses, como cree el vulgo, sino para dejarlos en libertad durante las libaciones del Oporto, que ellas no beben, y para

lavar sus dedos, ordenar su tocado y sustituir el carmín de sus mejillas, un tanto subido, con la plácida transparencia de los polvos de arroz. Es un escape de coquetil disimulo: ellas han de aparecer más tarde como si tal cosa.

Pues bien: variemos el nombre de *salón de fumar* con el de *sala de la hermosura,* por ejemplo, y sustituyamos la lámpara de espíritu de vino y las pipas y los cajones de regalía, por el pebetero de los perfumes y el agua de las hadas y los cofrecillos de belleza; ó lo que es lo mismo, dediquémosles el salón que nos dedican; que sean ellas las que se marchen. Entónces, si esto se consiguiese, la cuestión del tabaco estaba resuelta.

He advertido, sin embargo, en mis estudios sobre la sociedad de diversas naciones, que la mujer de nuestro país es la más *pegajosa* de todas las mujeres. No se ofendan de la calificación, que antes las ensalza que las deprime; recíbanla con benevolencia, y escúchenme. — Las inglesas van solas á todas partes; las francesas hacen por sí mismas sus negocios; las italianas se forman una vida peculiar en el seno del arte á que por lo común todas se consagran; las suizas, las alemanas, las holandesas,

las belgas, no sólo reciben educación independiente, sino que constituyen un gran núcleo de propaganda civilizadora, que emigra á diferentes puntos del globo con nombre de institutrices. Sólo la mujer española nace, vive y muere apegada al hombre: es de todas las esposas la que más se casa con su marido. Felicitémosla por ello, pero consignemos que rechaza instintivamente la vida de mujer, é instintivamente también se apega á la vida del hombre. ¿Quién las echa del comedor? ¿Quién las reduce á la sociedad de un saloncillo en que, según su frase característica, se encuentran solas?

Ellas han oído decir que en el extranjero no se fuma delante de las damas, y no quieren ser menos que éstas; pero en el extranjero las damas dejan libres á los caballeros para fumar, mientras que en España no quieren separarse ni que se fume. Es preciso, pues, decirles: — «Al vado ó á la puente, señoras: ó la vida inglesa sin tabaco y sin hombres, ó la vida española con hombres y con tabaco.» — Trabajemos en este sentido, para que sean ellas las que nos dejen en el comedor.

Antes de abandonarlo, Sr. Thebussem,

permítame usted que dedique unas cuantas líneas á una cuestión en que ni uno ni otro nos hemos ocupado, porque no es cuestión de comida, pero que influye grandemente en el comer. Me refiero á las conversaciones de la mesa.

En los palacios, por fortuna, únicas mesas que yo conozco á fondo, no se tratan más asuntos que aquellos que inician los Señores, y así suele comerse con tranquilidad y sin repugnancias. Pero en la vida elegante de por ahí, tengo entendido que se observa una libertad de palabra incompatible con el libre ejercicio del estómago. Persona hay que aguarda á las horas de comer para contar el horror del día, el crimen ó el asesinato de que hablan los periódicos, con todos sus pormenores é incidencias, hasta aquello de las tripas al aire. Hay gentes asimismo, que se complacen en referir los muertos de la semana, alguno de los cuales estaba bueno y sano como nosotros, si es que no necesitó una operación quirúrgica, cuyos detalles se especifican con minuciosidad purulenta.

Las hay que sacan gracia á la dilucidación de los secretos de la cocina, y hablan de la sopa de mendrugos y de las albondi-

guillas de desperdicios y del espurreo de los pistaches y de la podredumbre del queso, con otras lindezas de este jaez, que no apunto por si va usted á sentarse á la mesa después de leerme. Hay, en fin, quienes hablan de política y se pelean; quienes discuten sobre edades y mortifican á las señoras presentes; quienes cuentan vidas ajenas para hacer reir, olvidándose de que algunas pueden ser vidas propias que hagan llorar; hay, en una palabra, muchas gentes que no saben hablar en la mesa ni callarse. Contra éstas también tenemos que dirigir nuestros tiros.

Y no me diga usted que yo no soy competente para cohibir, porque proclamo LA MESA LIBRE EN EL ESTADO LIBRE. Mi proclama de libertad es como la de los ingleses: toda la independencia del mundo, excepto la que pugna con las prescripciones de la policía. — A la frase de nuestros abuelos, *en la mesa como en misa*, que ya no puede admitirse, yo propongo que se sustituya esta otra: En la mesa como en la mesa.

UN COCINERO DE S. M.

Madrid 20 de Septiembre de 1877.



VIII

AGONÍA Y MUERTE DE LOS YANTARES

Á UN COCINERO DE S. M. EL REY DON ALFONSO XII
EN MADRID.

— « Que las Posadas estén
» *bien* abastecidas de paja y
» cebada para las bestias, y de
» los alimentos *necesarios* para
» los viajeros. »
(*Reglamento aprobado por el Rey Carlos IV, en* 8 *Junio*, 1794.)

SEÑOR MAESTRO: Con verdadero encanto he leído más de una vez y más de dos veces el delicioso artículo que con el nombre de *Más sobre la Mesa libre en el Estado libre*, publica usted en el número de *La Ilustración* correspondiente al 8 de Octubre de 1877. Y viendo que existe coincidencia de pareceres en los

principales puntos de nuestra polémica, y considerándome sin ingenio y sin habilidad para que la hechura de mi escrito fuese siquiera vana sombra de los peregrinos y admirables renglones de usted, envaino mi acero, considerándolo honrado y sobremanera ganancioso por haberse medido con el de tan insigne y preclaro Maestro. Excuso, pues, la contestación, y me atrevo, movido por la conciencia, y en obsequio á los futuros galopines de la Historia, á presentar á usted ciertas adiciones que completarán mis anteriores notas relativas á los *Yantares y conduchos de los Reyes de España*.

Regalo del excelente y bizarro amigo D. Mariano Bosch y Arroyo, son tres *menus* de la mesa Real, que no habían llegado á mi noticia, y cuyos extractos son los siguientes:

CÓRDOBA, 3 Abril. Almuerzo de 30 cubiertos dado por S. M. Seis platos, sin mencionar los vinos. Impresión que pretende ser con letras doradas, sobre cartulina blanca. En la parte superior dice: DEJEUNER DE S. M. LE ROY LE 3 AVRIL 1877. Sigue el texto, con letra gótica, en francés. En la parte inferior se lee: *Imprenta del Diario.*

CÓRDOBA, 3 Abril. Comida de 40 cubiertos dada por S. M. Doce platos y siete clases de vino. Impresión

que quiere parecer de oro, sobre papel fuerte, formando cuatro páginas orladas. En la primera, un pequeño escudo de armas Reales, el nombre del convidado, y letra de *Imp. Diario;* en la segunda y tercera, la lista de la comida en tipos góticos, y la de los vinos con caracteres romanos, todo en francés; y en la cuarta otro escudo grande con el blasón de España. Por cabeza, la leyenda de DINER DE S. M. LE ROY LE 3 AVRIL 1877.

CÓRDOBA, 4 Abril. **Comida de 42 cubiertos dada por S. M. Doce platos y siete vinos. Edición igual á la anterior en su forma y tipografía, sin más variantes que la fecha, la diferencia de los manjares, y ser la estampación con tinta morada.**

Son notables estos *menus*, por su escasa belleza y sus abundantes erratas.

Los últimos viajes del Rey Don Alfonso XII (q. D. g.) á las provincias de Asturias y Galicia y á las ciudades de Salamanca y Zamora, verificados en Julio, Agosto y Septiembre de 1877, tienen grande y trascendental importancia gastronómica, porque en ellos han muerto y recibido honrada sepultura los yantares voluntarios. Sin necesidad del voto de las Cortes, ni aun de cédula ó pragmática, S. M. determinó y advirtió con la mayor cortesía, por medio del Sr. Inspector de Palacio, su voluntad de no admitir convi-

10

tes de juntas, gremios ni corporaciones. La lucha del nuevo mandato con la antigua costumbre produjo su agonía ó crepúsculo en los banquetes ofrecidos al Monarca por la Diputación de Pontevedra, la Fábrica de Trubia y el Ayuntamiento de Vigo, cuyo almuerzo daría materia á una pluma festiva para decir cosas que cubre con el manto del silencio quien estas líneas escribe. Punto redondo... y adelante.

Los magnates que gastan de su propia hacienda, se hallan en muy distinto caso que los Municipios ó Diputaciones, y pueden por consiguiente obsequiar al Soberano, si éste se digna admitir el obsequio. Así ha sucedido con el espléndido almuerzo-comida de treinta cubiertos, dado por los Marqueses de Ferrera en su palacio de Avilés; con el de Campo-Sagrado en Mieres, al cual la música coreada prestó agradable novedad; con la comida de Vega de Armijo en su histórico castillo feudal de Mos, y con el chocolate del Señor de la Casa de Rubianes, servido en la antigua posesión que da nombre á su nobilísimo título.

Como en la mesa Real no se han presentado listas, porque S. M. no llevó impren-

ta de campaña en el viaje, resulta que dos *menus* forman el total de la cosecha recolectada en esta expedición. Manuscrito en cartulina, y de menos que humilde mérito, fué el de los Marqueses de Ferrera, y notable por su fondo y forma el de la Diputación de Pontevedra. En esta mesa de veintiséis cubiertos, tanto la cocina como la vajilla, mantelería, servicio y vinos fueron excelentes. La lista de buena forma y tamaño, estampada con limpieza en azul sobre vitela blanca y en lengua de Castilla, marca ocho platos y siete licores. Va orlada con un sencillo filete, y llevando por cabeza, sin nada de blasones Reales ni provinciales, la leyenda de *Almuerzo ofrecido á S. M. el Rey por la Excelentísima Diputación Provincial de Pontevedra,* termina con la data de *Palacio Provincial, 1.° de Agosto de 1877*. Dos menudas observaciones tengo que hacer á este documento. Yo hubiera dicho — costillas — y no *costilletas* — y — ternera asada — en vez de *ternera tostada*. Pero pasando por alto tan mezquinas faltas, si es que lo son, no puedo menos de enviar mi pobre pero sincera norabuena, á todas las personas que con las manos ó el entendimiento intervinieron en el festín.

Reciban mis plácemes desde el Jefe de cocina (cuyo nombre no he podido averiguar) hasta el regente de la imprenta en que se estampó el programa, y sepan que son muy pocos los pueblos de España que han igualado, pero no excedido á Pontevedra, en casos análogos á éste de que me ocupo.

Discurrir sobre el wagón-comedor con tablero para diez y seis cubiertos, servido miéntras el tren Real marchaba á treinta kilómetros por hora; reseñar la comida de Covadonga, en que los salmones del Nalón tenían, además de su adobo culinario, salsa de lindas jóvenes asturianas que cantaban versos y romances interrumpidos con el—*¡ixuxu!*—, grito guerrero de origen céltico conservado en aquellas montañas, y referir otras particularidades del último viaje de S. M. al noroeste de la Península, es tarea propia del cronista, y que ni puede ni debe desempeñar el simple aficionado al arte de la cocina.

En Salamanca y Zamora fué observada al pie de la letra la orden relativa á prohibición de convites. Estas famosas é históricas ciudades pueden añadir á sus timbres el timbre de que su tierra ha servido de sepulcro á los conduchos Reales. En el co-

legio de San Bartolomé tuvo efecto el banquete dado por S. M. á las autoridades de la *Madre de las Ciencias*. De seguro que el 9 de Septiembre de 1877 debe haber sido una fecha memorable para el *viejo* edificio. Allí donde se celebraban los grados académicos con refrescos y colaciones compuestas de artalejo, diacitrón, jigote de tocino, anises, pan de leche, manjar blanco, aloja y otros platos y bebidas semejantes, se presentaron, por vez primera sin duda, *Salpicón à la Patti, Foi de Canards à la Toulouse, Petits Pois à la Parisienne, Croustades à la Richelieu,* y demás alimentos de la escuela moderna. Si hubieran salido de sus tumbas seis ú ocho doctores salmantinos de los que fallecieron á mediados del siglo XVI, y les hubiesen mostrado la cartulina impresa y adornada con oro y colores, ostentando corona Real sobre la cifra A — XII —, y debajo la letra de MENU DE S. M., y después unos renglones sueltos diciendo *Potajes... Relevés... Punch à la Romaine... Bavarois à la moderne...*, ¿hubieran podido acertar, con toda su sabiduría, que aquello era obra de cocineros, y no producto de alquimistas ó de nigrománticos? — Los versados en la lengua de

Nicolás Flamel ¿no se hubieran visto en calzas prietas para interpretar, ó cuando menos explicar, el sentido del anónimo documento, desnudo de fecha de lugar y de tiempo? —Me parece que los más agudos declararían ser el misterioso impreso cosa fraguada en París de Francia por el tipógrafo Mosen Claudio Garamond, á fin de publicar la hechura de las nuevas letras romanas, con que reemplazaban en su oficina á los caracteres góticos ó alemanes. Y si por contera llevaban á nuestros doctores para que presenciasen la santa bendición dada por la Iglesia á la negra y diabólica maquinaria del ferro-carril inaugurado por S. M., entonces sí que tapándose las caras con los faldamentos de sus lobas, retornaban precipitadamente á tenderse otra vez en sus cómodas y tranquilas sepulturas.

El 10 de Septiembre, á las cinco de la tarde, llegó el Rey á Zamora, y harto hicieron los maestros de cocina de S. M. con presentar la comida á las ocho de la noche, sin cuidarse de litografiar ó imprimir la lista del banquete. Para él ofreció la ciudad una magnífica trucha de veinte libras, pescada en el lago de Sanabria;

pero habiendo sufrido retraso en el camino, fué imposible adobarla y servirla. Suplióse con excelentes anguilas del Duero, y no faltó en la regia mesa el antiguo y famoso *Bollo Maimon,* tan acreditado en la repostería de aquella localidad y áun en la de toda España, según el respetable dictamen del ilustre Montiño.

Aquí tiene usted cuanto he podido averiguar relativo á los conduchos de las últimas expediciones Reales. Y como es probable que en las futuras se cumpla el veto lanzado á los convites de los pueblos, justo será decir aquí algunas palabras sobre las razones que á mi parecer abonan y justifican semejante prohibición. No escandalicemos á la gente formal empuñando la antorcha de la filosofía para esclarecer el punto. Basta y sobra con un fósforo para iluminar la grandeza de nuestro pequeño tema.

Creo, insigne Maestro, que habituado usted á trabajar en los oficios de boca de próceres y de reyes, habrá dado al olvido la actual situación de la cocina española. Sea por la frugalidad de sus compatriotas de usted, sea por la gran cantidad de parte nutritiva que, según dicen, contienen

las vituallas de esa tierra, lo cierto es que la *cocina* y el *comedor* de la península se hallan, por regla general, en notabilísimo atraso. Separe usted, echando por largo, el centenar de casas que entre Madrid y provincias tienen la riqueza y gusto bastantes para servir diariamente una mesa lujosa y espléndida, ó cuando menos limpia y aseada. Separe usted á los menestrales y campesinos que, con la deliciosa salsa del hambre, saborean el puchero, las migas, el pote, la escudella ó el gazpacho, y en estas dos secciones de la sociedad tendrá usted á los únicos españoles que ni se asustan ni se avergüenzan de que los sorprendan cuando comen, porque tienen la conciencia de que su mesa no los pone en ridículo. Descartadas, pues, las altas clases y las clases bajas, nos quedamos con las *medias,* ó por otro nombre *personas decentes*, que son las que hoy mandan, imperan y gobiernan, manejando desde los rectos hilos del telégrafo hasta las enmarañadas madejas del Ministerio de Estado. Esta clase media, que es la que verdaderamente representa ó trata de representar al país, ni *come,* ni, salvas excepciones, *sabe comer*. Esta clase, que empieza con el

gobernador de provincia ó con el golilla de Audiencia y que acaba en el triste oficinista ó empleado de diez ó doce mil reales de sueldo, come en piezas desnudas de todo adorno, ó adornadas con pinturas capaces de quitar el apetito; usa tenedores, cuyos dientes romos y desnivelados, cual signos de música, no pinchan; se vale de rudos cuchillos de hoja negruzca, que no cortan; cubre la mesa con manteles sombríos y de dudosa limpieza, y trae los manjares, coloreados con azafrán ó con pimiento, en fuentes y platos cuyos fondos amarillentos y cuyos bordes quebrantados dicen á voces su incuestionable derecho á la cruz de San Hermenegildo. Una moza de cántaro ó un mozo de campo y plaza completan y armonizan el servicio de estos banquetes, que lejos de tener la apariencia de un placer lícito y honesto, se asemejan al cumplimiento de una obligación penosa é indispensable. Estudie usted, Sr. Maestro, la forma y las condiciones dadas por los arquitectos españoles á las piezas de comer y de guisar, y notará usted con cuánto rigor han tenido en cuenta las costumbres de la Península, en cuyas ventas, como en los tiempos de Don Quijote, se

hallan sopas cuando el caminante lleva el pan para hacerlas. Yo, que he atravesado las principales ciudades y pueblos de España, convertido en mercader de joyas con mi cajón de alhajas en el brazo, he logrado despertar la curiosidad mujeril, gracias al cebo de mi tentadora mercancía, y penetrar en impenetrables comedores para ver y convencerme de que las recetas del buen Montiño y del *intragable* Altimiras son las que imperan en el mayor número de las casas de España. Las albóndigas con su adobo de color de oro; los conejos hechos pedazos y nadando en un mar de salsa negruzca; las magras de jamón refrito; el bacalao con arroz; las perdices en escabeche; el chorizo con huevos; la longaniza asada; las gallinas en pebre, y otros manjares análogos, forman la alta cocina del propietario, del fabricante, del senador y del título de Castilla residente en pueblos y en capitales de provincia. Aquel tipo del caballero labrador y rico, aquel Don Diego de Miranda, que, según Cervantes, convidaba muchas veces á sus vecinos y amigos dándoles comida *limpia*, *abundante* y *sabrosa*, escasea mucho en la actualidad. Hable usted á gentes ilustradas, es decir, á mé-

dicos de fama, abogados de renombre, militares de graduación, empleados de alta categoría, catedráticos, diputados en cortes, etc.; hábleles usted, repito, del *foie-gras*, y dirán (aquéllos que lo conozcan) que es una porquería; del *roast-beef*, que es carne cruda; de la *mayonesa*, que es un vomitivo, y del *Burdeos* que es peor que el vinagre. Siga usted platicándoles de la cocina francesa; encómieles usted su bondad y merito; dígales usted que cada vez se generaliza más en el mundo, y responderán, aun sin haber leído el *Quijote* (de cuyo libro hablan de memoria muchos españoles), lo que Sancho Panza manifestó en la ínsula, ó sea, que no le diesen de comer cosas regaladas ni manjares exquisitos, porque sería sacar á su estómago de sus quicios, el cual estaba acostumbrado á *cabra, vaca, tocino, cecina, nabos* y *cebollas*, y si acaso le daban otros manjares de Palacio, los recibía con melindre y algunas veces con asco.

Yo no vitupero (¡líbreme Dios!) que sus compatriotas de usted coman los que les plazca, ni es mi intención obligarlos á que se alimenten á la francesa, pues bien sé que — « á quien come bien el pan, es pe-

cado darle ajo. » — Mi censura se dirige á una cuestión de forma. Al ver por la calle á damas y á galanes ataviados con el lujo y elegancia de magnates ó de duquesas, recuerdo involuntariamente que tal grandeza es á costa del alimento, y se me vienen á la memoria las sentencias castellanas que disculpan la frugalidad ó el mal aderezo de la comida, diciendo que ésta — *no ha de servir más que una vez,* — *que la barriga no tiene cristales,* — y que *el estómago no sabe lo que le echan.* — Repugna que el boato del traje no corresponda á la decencia del comedor, y me parecía lógico que, como sucede por regla general en todos los países de Europa, y se cuenta por excepción en España, la casa, muebles, vestidos y alimentos guardasen armonía con la riqueza y posición social de la familia. Pocas son las fortunas que pueden sostener el fausto de la mesa, como son pocas las que pueden adornarse con sedas, blondas y diamantes; pero así como caben la elegancia y la moda en el vestido de percal y en el ramo de flores, así también caben el aliño y el buen gusto en el producto de la más humilde cocina. Yo pretendo excusar al sobrio pero vanidoso español su bochorno de que lo

vean comer; pretendo que no se atribule ni se amedrente con la entrada de un huésped de intimidad y confianza á la hora de yantar; pretendo que no juzgue necesario añadir en semejante caso un par de pichones, como aconteció en casa del Ingenioso Hidalgo cuando éste invitó á su mesa á Sansón Carrasco, y pretendo, por último, que la frase de *quédese usted á hacer penitencia con nosotros,* se aloje en las cercanías de la modestia, y no en el campo de la verdad. Si mis pretensiones son descabelladas y absurdas, á usted le toca, Sr. Maestro, enseñar al que no sabe y corregir al que yerra.

Las costumbres y el estado social que he tratado de bosquejar tienen lógica y naturalmente que reflejarse en las fondas y hoteles de los pueblos y capitales de provincia. En algunos de estos establecimientos se come bien, y su cocina se halla regida por hábiles maestros; pero hay otros que gozando de inmerecida fama, dan, por ejemplo, la misma carne bajo los nombres de *carnero, ternera* ó *filete de vaca,* y para echar de ribete á la empanada bautizan como *lenguados* á las anchas y delgadas lonjas de la insípida merluza. En vista de tales antecedentes, imagínese usted lo que

ocurrirá en las provincias con el simple anuncio de la llegada del Rey, y con la necesidad de darle un convite para que cada pueblo no sea menos que otros pueblos en que así lo han verificado. Por de pronto se figuran las autoridades, y los mismos cocineros, que los monarcas tienen un paladar y un estómago diverso y mayor que el de los demás hombres, y creen indispensable preparar, como dice el vulgo, sesos de mosquito y lenguas de canarios. Aquí entienden que se lucen presentando veinte platos abundantísimos, cual si se tratase de remedar á las bodas de Camacho; allí, fijándose en la forma, construyen con ímprobo trabajo unas pirámides y unas coronas revestidas de colorines, que primero arrancan lágrimas al artista y luego hacen llorar al gastrónomo; acá, mareados y atortolados, olvidan preparar el café ó enfriar los vinos; acullá, buscan mozos de comedor de buen porte y vestimenta, cuyo solo defecto consiste en la completa ignorancia de su oficio; y, por último, los tales banquetes son, con pocas y honrosísimas excepciones, un semillero de crímenes de lesa-cocina mezclados con herejías gastronómicas.

Pasando desde la materia al espíritu, vemos redoblado el encantamento y las inconveniencias elevadas al cubo. En tal ciudad, ignorando sin duda que el Soberano se reserva, al aceptar un banquete, el derecho de elegir convidados, invitan al Ayuntamiento en masa (es decir, que él mismo se invita), olvidando á las autoridades eclesiásticas y militares. En tal otra convidan solamente á los amigos y correligionarios de los anfitriones, pretendiendo hacer del comedor regio un club político, más bien que un calmante de los odios y rencillas de la localidad. Los jefes superiores del servicio de S. M. han tenido, mezclando la cortesía con la entereza, que verse y desearse para corregir semejantes desatinos. En algunas sesiones municipales sacadas al público por medio de los periódicos, se leen debates sobre deudas á los fondistas, alquiler de vajillas y compra de manteles (que luego han desaparecido por ensalmo), ó sobre la curiosísima circunstancia de haberse gastado mil y pico de reales en cigarros para los señores convidados á la mesa Real. Tantas pequeñeces, tantos enjuagues y tanta cuentecilla que abochornaría á las cuentas del Gran

Capitán, llamaron la atención del discreto y observador monarca de Castilla, y le dieron el pleno convencimiento de que los banquetes populares que se le ofrecían eran festines propios de antropófagos, porque en último y verdadero término constaban de un solo plato lleno de

COSTILLAS DE CONTRIBUYENTE,

GUARNECIDAS CON MISERIAS HUMANAS

Aprobemos, pues, la sensata, justa y prudente determinación de su augusto amo de usted, elogiando la conducta del noble Monarca que trueca la gabela en adehala, diciendo á sus súbditos: — « Comeremos á una misma mesa, sin necesidad de que me convidéis, porque yo os convido y os pago los yantares que dísteis á mis antecesores. »

Dos palabras sobre los cargos que ciertas personas dirigen al bulto de nuestra tesis. He recibido entre otras una carta en que á vuelta de muchos requiebros y elogios se escribe — « que usted y yo podíamos emplear nuestro tiempo y nuestro... (aquí otra flor) en asuntos más *dignos.*» Esto de la *dignidad* me produjo tal impre-

sión, que si el instinto no mueve mi mano y la arranca de la boca, hago pedazos la excelente pipa en que fumaba. Tan grande fué la carcajada. ¡*Dignidad...!!!* — ¿Puede haber asuntos más dignos que los relacionados con la insigne panoplia que forman el gorro y el mandil con el asador y la sartén? — ¿No valen estas prendas más y mil veces más que la garnacha y que el frac verde, que la pluma y que la lira? — ¿Sabe usted de algunos juristas, ó académicos, ó escritores, ó poetas, que hayan logrado ascender á marmitones siquiera? — Yo no sé de ninguno; y en cambio nada más fácil ni más común que hallar alegatos, discursos, artículos y sonetos, trazados seguramente por galopines de cocina. Riámonos de los que sonríen, y prosigamos impertérritos nuestra tarea (como usted aconseja), pero aconsejando también á los censores que no pierdan su precioso tiempo en leer nuestros escritos.

Y ha llegado á tanto la maledicencia, que hasta dicen (asómbrese usted) ¡que no es usted cocinero! Este falso testimonio necesita un mentís, y como la presente no es la primera polémica que sustentamos, me atrevo á rogar á usted que se levante

la visera y que diga su nombre, no sólo para confundir á los maldicientes, sino también para entender que con mi justo deseo ganarán las letras y nada perderán esas Reales cocinas en que usted sirve. Si la probada cortesía de usted no halla obstáculo que le impida acceder á mi súplica, crea usted, ilustre Maestro, que llenará de júbilo á su indigno servidor y humilde cuasi-colega,

El Doctor Thebussem.

Huerta de Cigarra (Medina Sidonia),
28 de Octubre de 1877 años.





IX

ÚLTIMAS PALABRAS DE UN COCINERO

Señor Doctor Thebussem:

¡Ojalá que yo no fuera quien soy, y pudiera parecerme á usted en tantas maravillosas dotes como le adornan, disfrutando al propio tiempo de su envidiable independencia! El epígrafe de esta carta denuncia claramente que me hallo en una situación apuradísima. Había emprendido con usted la polémica de *La Mesa libre en el Estado libre*, sin permiso de mi inmediato jefe, y éste, que es un excelente hombre, y como tal esclavo de su deber, me ha llamado estos días para contarme la anécdota siguiente:

«Tuve yo un compañero (me dijo) que servía en las provisiones militares anti-

guas, el cual era un poco tocado de poeta. Los elogios de algunos hombres y de muchas mujeres á quienes adulaba le indujeron á publicar sus obras en un tomo, á que puso el modesto título de *Horas perdidas*. Deseoso de congraciarse con su jefe, que era un comisario de guerra tan brusco de modales como avaro de servicios públicos, fué á llevarle el primer ejemplar con una pomposa dedicatoria. Cogiólo el jefe, vió que eran versos de lo que se trataba, tomó la pluma, y debajo del epígrafe *Horas perdidas,* escribió, mirando á mi pobre compañero, *de oficina,* y le devolvió el tomo.
— Ruego á usted, pues, amigo mío, que no me ponga en el duro trance de amarrar á las patas de una *mesa libre* los brazos de un cocinero esclavo.»

Ante esta elocuentísima intimación no puedo ménos de bajar la cabeza, Sr. Thebussem, en vez de alzarla como usted pretende y revelar mi insignificante nombre. Si conteniéndolo en los límites de la cocina me veo amonestado y reprendido, ¿qué sería si lo sacara á los vientos de la publicidad? Probablemente tendría que abandonar el servicio de mi augusto señor, que no abandoné nunca en las épocas de mayor

desamparo, y que deseo proseguir hasta la muerte.

Lo único que haré será probar de una manera palpable que soy cocinero; para lo cual me viene de molde el nuevo tema desarrollado por usted en su última donosa carta.

¡De cómo guisan y cómo comen nuestros compatriotas! Nuestros compatriotas, Sr. Doctor, según la frase feliz de un diplomático, no comen, se alimentan. Ya de antiguo consideraban el comer como una especie de crimen. Ocultábanse para hacerlo en el punto más reservado de la casa; cubrían á piedra y lodo la puerta, para no ser sorprendidos por nadie; guardaban un silencio pavoroso, cual si temieran ser escuchados; prohibían á sus hijos que hablasen de comer, ni aun entre las personas de mayor confianza: ¿qué otras precauciones suelen tomarse para un delito? — En cuanto á guisar, responda por nosotros la institución del puchero. Un guisado que se dispone por la mañana, se arrima á la lumbre todo el día, y no vuelve á acordarse nadie de él hasta que se *vuelca,* lleva en sí propio su crítica culinaria. Aun en el Norte de la Península hay que ocuparse de

él algunos momentos para *calar* la sopa; pero en el Mediodía, donde la sopa es un lujo sibarítico, con *darle un par de vueltas á la olla* se sale del paso. El puchero es un ente responsable de sus acciones: si á la hora de comerlo no está en sazón, él se tiene la culpa.

Cuando la base es así, no hay que preguntar por los vértices. Las madres de nuestras madres decían á los novios de sus hijas: — « Le advierto á usted que mi niña no sabe ni freir un huevo. » — Las madres de nuestras criadas decían á nuestras madres: — « Ahí queda la muchacha, que sabe de todo, menos guisar. » — ¿Quién, pues, ha guisado en nuestras casas? ¿Quién ha entendido de cocina? ¿A qué orden de casualidades debemos los españoles nuestra alimentación y nuestra existencia?

¡Ah! éste es un secreto que yo me he callado hasta ahora. — Los españoles debemos nuestra existencia al marrano. Si en las casas españolas no se hubiera matado el cerdo, de tiempo inmemorial; si el cochino por su propia naturaleza no se prestase á todo género de combinaciones empíricas; si en las despensas de nuestras casas no hubiese por tradición lomos ado-

bados y jamones secos, y longanizas al aire, y huesos en salmuera, y tocino en lonjas, y morcillas, embuchados y chicharrones, dispuestos cada hora á condimentarse por sí mismos, sin más que la sartén y la lumbre, ¿qué sería de nuestra humanidad ibérica? Nos mantendríamos con alcuzcuz, y dátiles, y naranjas, y huevos, y leche de camellas, como aun se mantienen nuestros legítimos progenitores del lado allá del Atlas, teniendo por extraordinario, todo lo más, algún trozo de carnero recocido hasta la petrificación, ó algún cuerpo de ave nadando en los estanques de la pepitoria. — Nuestra cocina, Sr. Thebussem, ha sido hasta el presente cocina de moros, sólo que con marrano.

No debe usted, por consiguiente, extrañarse que tenga mucho de morisca la arquitectura de nuestros laboratorios de comer. En la corte de España, singularmente, la pieza cocina es la peor pieza de la casa. Donde hay un lugar obscuro, estrecho y lóbrego, un lugar como de vergüenza y como de infamia, allí establecen nuestros arquitectos la sección de guisar. Y ¡si sólo establecieran ésta! Hasta ahora establecían en su breve recinto diversos meneste-

res: un rincón para hacer la comida; otro para todo lo contrario; el tercero para despensa; el cuarto para basuras y chismes viejos. ¿Quién había de colocarse en el centro de esa pocilga, sino la maritornes á que usted alude? ¿Cómo no habían de apresurarse las señoras á declarar que ellas no entraban nunca en su cocina?

Si hay un refrán que dice, *dime lo que comes y te diré quien eres*, debe haber otro que diga, *dime dónde guisas y te diré lo que comes.*—He aquí precisamente, Sr. Doctor, el tema de mi carta. Yo voy á explicarle á usted dónde se guisa para el Rey, mi amo, y usted deducirá lo que el augusto Don Alfonso (q. D. g.) puede comer. Esta revelación me ha de servir para dos cosas: primera, para desvanecer esas hablillas de si soy ó no soy uno de los cocineros de S. M.: segunda, para que se haga del dominio común el conocimiento de la cocina-modelo, y sirva su especial contextura de estímulo, ya que no de rigurosa norma, á las cocinas grandes y pequeñas de nuestros conciudadanos. — No se me arguya que los recursos de un monarca sacan la cuestión de su quicio: conozco el argumento por mi propia casa y persona, y voy á

contestarlo. El culto de las grandes Catedrales, con ser tan fastuoso y tan rico, se refleja exactamente en el humilde culto de la ermita de aldea.

Las cocinas del Rey de España están situadas en el piso primero de los cuatro que constituyen los subterráneos del Palacio. Ocupan una crujía entera del Alcázar, y no presentan á la vista nada de notable, como no sea amplitud, claridad y pura atmósfera. Las paredes son blancas, el suelo embaldosado, el agua circula por todas partes proporcionando elementos de aseo; nuestro mayor prurito consiste en que las cocinas no huelan á cocina.

Se hallan divididas en tres secciones, que para mejor inteligencia nombraré, no como se llaman aquí, sino como las llamaría el vulgo: café, fonda y confitería. En la primera sección se confeccionan los manjares ligeros, el té y el café, el chocolate y los helados, las bebidas, etc. En la segunda, la parte grasa ó suculenta de la mesa, cocidos, asados fritos y demás. En la tercera hacemos los dulces, los pasteles, las confituras y el montaje de los platos. Todos los útiles que sirven para guisar están expuestos en aparadores al alcance

de la mano, y ostentan mayor limpieza que los de los almacenes donde se venden nuevos. Nuestro traje personal es el que se acostumbra en las buenas cocinas: mandiles y gorras de hilo blanco, que denuncien la menor injuria para repararla. — En esto del gorro del cocinero hay una observación curiosa que hacer. Los cocineros deben llevar, y llevamos aquí, cortado el pelo á punta de tijera: el gorro encasquetado es el complemento de esta sabia precaución, que garantiza lo que un poeta francés llamaba guisados calvos. Por eso, cuando un jefe es llamado á la mesa de un festín para darle plácemes por su habilidad, saluda ó debe saludar sin descubrirse, puesto que el gorro es parte integrante de su sér, y no adorno de la cabeza que se quite y se ponga.

En las cocinas del Rey hay unidad de mando. Con ser varios los cocineros que servimos en ellas, no se reconoce más que un jefe: los demás nos llamamos oficiales, ayudantes, pinches y mozos. El jefe facultativo de cocina (que por cierto es en la actualidad un joven recién venido de París, M. Droin, á quien sus extraordinarios méritos han colocado en el puesto que ocupa) se entiende con otro jefe civil, de

quien usted tiene ya grato conocimiento, el incomparable Sr. Santamaría, cuya administración, diligencia y previsoras inspiraciones para el servicio de S. M. son legendarias en Palacio. Los antiguos maestros, algunos, como el Sr. Núñez, que guisa para la casa hace cerca de cincuenta años, permanecen en activo servicio, aunque con la modestia de reconocer en los maestros nuevos las necesarias aptitudes para las modernas cocinas de un rey. Porque en Palacio, señor Thebussem, no hay cesantías: aquí se nace y se muere, si uno lo desea ó procura con sus actos; siendo buena prueba de ello ese Sr. Cuadra, el cual, cuando se le pregunta la fecha de su entrada en la cocina Real, enseña su fe de bautismo. Era hijo de otro funcionario que murió sirviendo á los Reyes, y él piensa morir sirviéndolos, en el propio lugar donde tuvo su cuna. ¡Oh! si los ministros bajaran alguna vez de la Cámara al sótano y estudiasen el secreto de la laboriosidad, de la inteligencia y de la adhesión de los servidores del Rey, ¡cuál otra no sería la marcha de la fortuna pública!

Iba diciendo que el jefe facultativo propone al administrativo diariamente el plan

de campaña: con arreglo á él se avisa á los proveedores para que surtan las despensas: provistas que son, el maestro distribuye los encargos y ordena las operaciones de cada momento; pues no debe perderse de vista que las Personas Reales pueden almorzar ó comer solas, pero pueden también, y ocurre con frecuencia, convidar de improviso á varias ó muchas de las que les cercan, y ni ha de alterarse la hora, ni faltar el servicio, ni prevenirse una desmesurada y ruinosa batería. Hay situaciones para un cocinero del Rey, en que necesita éste discurrir como un filósofo y mandar como un General en campaña.

No crea usted, sin embargo, Sr. Doctor, que es nuestro joven Soberano de los que castigarían con severidad faltas en el servicio. Don Alfonso XII (q. D. g.) es tan indulgente como sobrio, y ya calcula que si los problemas políticos son á veces difíciles de resolver, no han de serlo menos cualesquiera otros problemas por referirse á asuntos vulgares; problemas son al fin. Seguro estoy de que se reiría si le dijeran que había convidado alguna vez más personas que panecillos dispuestos. Ha sido

colegial, y esto es una fortuna. ¿Quiere usted saber lo que come?

Entre siete y ocho de la mañana, á cuya hora ya ha concluído los arreglos de su tocado, pide el chocolate. Don Alfonso es muy afecto á este desayuno español; lo prefiere al café y al té de alemanes é ingleses, y es tan de su agrado la ardiente jícara vaciada á fuerza de pan ó de bizcocho, que si en alguna comida le sirvieran chocolate en vez de ponche á la romana, lo tomaría distraído sin extrañar la incongruencia. Desde esas horas no pide ya nada hasta el almuerzo, que debe verificarse á las doce, pero que los asuntos de Gobierno ú otras gabelas de su vida pública le impiden á veces realizarlo hasta la una ó las dos de la tarde. Esto contraría un tanto á S. M., y valga la advertencia por lo que importe. — El Rey prefiere para su almuerzo un pedazo de carne, un *beef-steak* por ejemplo, que es lo que más le agrada, ó cosa por el estilo. Cuando su apetito es mucho, después de un biftec se toma otro, y renuncia con indiferencia á los demás platos. En las comidas escoge asimismo la carne con predilección, sazonándola en el paladar con alguna copa de vino de Bur-

deos ó tinto de Valdepeñas, al cual especialmente es aficionado. Los vinos generosos y los licores le gustan poco. Agrádale que en su mesa se sirva bien y se coma bastante, así como que reinen en ella animación y alegría, á cuyo fin su propia majestad promueve conversaciones instructivas ó amenas. En suma, Don Alfonso no es *gourmand* ni *gourmet;* es un amable caballero en su comedor, y sería un delicioso comensal de casa ajena, si no fuera Rey.

¡Qué diferencia, Sr. Thebussem, de estas prácticas de ahora á las de otros tiempos! Yo no soy muy antiguo en estas cocinas Reales, pero alcancé la época del último Soberano absoluto. Recuerdo, cuando niño, que un zaguanete de los Guardias de Corps bajaba á la repostería poco antes de comer. Allí el cocinero sacaba de los armarios las cacerolas repletas que había guardado bajo llave: los dependientes se apresuraban á llenar unos cestos, según sus órdenes, que iban colocando sobre las cabezas de los mozos de oficio: el jefe delante, y los guardias á los costados, subían en procesión á la cámara los manjares que habían de constituir el alimento de S. M.: si se encontraban gente en el camino, el coman-

dante de la escolta gritaba: — « ¡ Paso á la comida del Rey! » — y las gentes se descubrían formando calle: por último, en el ante-comedor el cocinero volvía á guardar en los armario-estufas las cacerolas hasta el momento de servir la Real mesa. Era el responsable de la salud gastronómica de Palacio.

Hoy también se sube en cestos la comida, aun cuando al presente se está disponiendo un torno para ascenderla desde el mismo fogón; pero ni el jefe la ha guardado bajo llave, ni arriba se la encierra, ni tropa alguna interviene en estos actos domésticos del Monarca. Hoy los tiempos, con parecer peores, son en realidad más hidalgos y menos suspicaces.

Nombré á los Guardias de Corps, y aun he de consignar sobre ellos una curiosa costumbre, que con ellos ha desaparecido. En Palacio no come nadie sino cuando convida el Rey. Esto no obstante, el día de Pascua de Resurrección se servía en la mesa el Cordero Pascual, y se retiraba intacto para que lo comieran otros. En la propia antecámara aguardaban el tostón simbólico los Alabarderos y los Guardias: el jefe de estos últimos sacaba su espada

y con ella lo dividía en dos mitades: la de la cabeza para los Alabarderos, la del cuerpo para sus tropas, y todos juntos celebraban la cena. En el día hay también cordero pascual y huevos de colores; pero si no los comen las Reales Personas, vuelven á las cocinas.

Tan no come nadie en Palacio sin previa invitación del Monarca, que cuando en la Real Capilla se sirve chocolate al prelado que oficia de pontifical en fiestas solemnes, Su Ilustrísima retribuye con un duro al cocinero que se lo presenta. Yo lo he cobrado alguna vez, y oído decir que esta costumbre significaba una verdadera retribución por el servicio privado que se le hacía, como si el chocolate viniera de la calle; pero habiendo quien sostiene que es una simple propina, dejo la cuestión intacta. Lo único que consigno es que el Sr. Patriarca de las Indias, Posada, que era muy rigorista en materias de tradición, no pudiendo dejar el duro en una pieza, porque en su tiempo no corrían más que *napoleones*, jamás se olvidaba de añadir el real.

Estoy viendo á usted pedirme datos arqueológicos sobre chismes y cacharros de cocina, así como sobre prácticas palacie-

gas en los banquetes, saraos, bodas y viajes. Respecto á esto último, quizá otra vez le diga alguna cosa, cuando sea menos largo que el presente un escrito mío; pero tocante á lo primero, tengo el sentimiento de manifestarle á usted que en las cocinas de Palacio no queda nada histórico. Los útiles de guisar se desgastan é inutilizan por el fuego y la limpieza, á más de que en su confección no entran ordinariamente ni el arte ni el buen gusto. Peroles hay del tiempo de Felipe V, y quizá algún almirez será de época de los árabes; pero renuncio á consejar á usted que me pida diseños para publicarlos. Lo que sí hay notable es una chocolatera del tiempo del Señor Don Carlos III, cuyo desdichado uso merece especial mención.

La tal vasija puede contener, y ha contenido algunas veces, cincuenta y seis libras de chocolate, dos arrobas y cuarto; se maneja con facilidad, y lo hace exquisito. Pero ¿cuándo sirve? No crea usted que en los bailes, Sr. Doctor. La chocolatera histórica de Palacio no se ha movido más que en esos días de terribles pruebas por que han pasado en España la monarquía y el orden social. Cuando Madrid ha estado

envuelto en colisiones sangrientas, por razón de las cuales Gobierno y Corte han acudido á rodear y defender al Monarca, nosotros, sus más humildes súbditos, hemos descolgado entre angustias la enorme chocolatera y servido al numeroso concurso lo único que en esos momentos era posible: pastas y chocolate. Su figura, pues, es siniestra en la cocina: ¡mal haya sea!

He concluído con las cosas de Palacio, y vuelvo al primitivo asunto para terminar, que ya es hora.

¿Quiere usted, Sr. Thebussem, que saquemos algún resultado práctico de esta nuestra dilucidación culinaria? No se dirá entonces que hemos perdido el tiempo, como murmuran ciertas gentes con poca justicia. — Una de las cosas que hemos averiguado es que en España no hay cocina nacional. La unificación artificiosa de los diversos territorios de la Península ha producido una especie de anarquía gastronómica, que cuatrocientos años de gobierno común no han puesto en orden hasta el presente. El propio *cocido,* que parece ser el lazo de unión constitucional entre los antiguos reinos, carece aún hoy en día de una fórmula concreta y que obligue á

todos. La olla podrida de Extremadura no es el puchero de Andalucía, ni una y otro son el cocido de Castilla, ni en Cataluña, Asturias, Galicia y las Vascongadas pueden comerlo los transeuntes con la tranquilidad y el gusto de su misma tierra, que es á lo que aspira el nacional en su patria. Todos los franceses encuentran en cualquier punto de Francia el *pot-au-feu*, y los ingleses en Inglaterra el *roast-beef*, y los italianos en Italia el *rissotto*, y los alemanes en Alemania el *gollasch*, y hasta los marroquíes en Marruecos el *alcuzcuz*, uniforme y definido. En España las más de las veces no hay otro recurso, cuando se viaja, que mandar freir un par de huevos. Y es que nosotros tenemos federada la cocina, como tenemos federada la lengua, como tenemos federados, que no unidos, usos y costumbres. Plato nacional llamamos al arroz á la valenciana, y ninguna provincia sabe hacerlo como en Valencia; plato nacional llamamos al bacalao á la vizcaína, y ya casi no puede comerse ni áun en Vizcaya; plato nacional llamamos al pote gallego, y creo que nadie lo ha probado nunca fuera de Galicia. En cambio los franceses principian á hacer exce-

lentes paellas y bacalaos y potes; porque como son platos buenos y de gusto, se los asimilan y los mejoran con el eclecticismo culinario que les distingue. No extrañaré que dentro de poco se diga con razón: — «Para huevos con tomate, París.»

Pues bien, señor Doctor, demos algun paso en beneficio de la unidad gastronómica nacional. Ataquemos los fueros de las provincias, no arrancándolos sino difundiéndolos. Apenas hay una comarca en España que no cuente con una especialidad de cocina digna de figurar en las mesas de los palacios. Pidámosle á cada punto su receta, y formemos un repertorio de manjares ilustres españoles. ¿No se ocupa en estos momentos el Gobierno en reunir una colección de retratos célebres de toda España?

Usted es quien debe llevar la voz en esta obra de reconquista, sobre la cual me tiene hablado alguna vez. Usted, en su carácter de extranjero, está libre de que se le supongan prevenciones de localidad; usted, en su carácter de erudito, ha de tener á su disposición los eruditos de todas las comarcas; usted, en su carácter de sabio y prudente compilador, ha de discernir sobre lo

bueno y lo malo que reciba, ejerciendo esa facultad portentosa con que convierte en útiles los estudios más desabridos y al parecer insignificantes. Manos, pues, á la pluma, y usted á quien ya debe nuestra España tantos adelantos en el servicio postal; usted á quien se debe la afición y el progreso de la *timbrología;* usted á quien se debe en muy gran parte la abolición de los yantares y de los conduchos; usted á quien deben tanto, sobre todo, las letras amenas por la gracia y el donaire con que las cultiva, á usted le deberá asimismo nuestra patria la regeneración de su gusto. Un extranjero, Dubost, regeneró la camisa; un extranjero, Laffin, regeneró los guantes; un extranjero, Dartigues, regeneró el calzado; un extranjero, Herman, regeneró la pastelería; un extranjero, Lhardy, regeneró los banquetes de la corte de España: que otro extranjero nacionalizado, que Thebussem sea el que regenere el comedor, la cocina y la despensa de los españoles.

En cuanto á mí, respetable Doctor, permítame usted que me excuse de ayudarle, como no sea con algún que otro consejo de los pertenecientes á mi oficio. Tras de

faltarme competencia para otra cosa, me hallo en estos momentos muy ocupado en la sección de salazones, conservas y preparativos de Pascua, así como en labores de mayor monta á que un próspero y extraordinario acontecimiento nos impulsa con delicioso estímulo. No quiero faltar á mi puesto de honor cuando más puede necesitarme el Rey, mi amo; y, sobre todo, no podría ver sin vergüenza que me sorprendiese de nuevo mi jefe con la pluma en ristre para escribir, en vez de la aguja enhiesta para mechar, y que, dándome una palmadita en el hombro, tuviera que decirme con la sorna que acostumbra: — *Cocinero, á tus cacharros.*

Un Cocinero de S. M.

1.° de Diciembre de 1877.





X

PAN DE MUNICIÓN

Á UN COCINERO DE S. M. EL REY DON ALFONSO XII

EN MADRID.

Mi querido Sr. Maestro:

El excelente artículo que con el epígrafe de *Últimas palabras de un Cocinero* me dirige usted por medio de La Ilustración del 15 Diciembre, 1877, es un plato tan fino, agradable, sabroso y bien presentado, que hasta aquel á quien no le guste ha de fingir que se chupa los dedos, por no confesar la grosería de su paladar. Son tales y de tal fuerza los razonamientos y pruebas que usted aduce para demostrar que es cocinero de S. M. el Rey Don Alfon-

so XII (q. D. g.), que sin necesidad de bula ni de dispensa tendríamos que conceder á usted el albo mandil y la blanca gorra de su elevado cargo. Creo, sin ningún género de duda, que es usted cocinero hecho y derecho, porque solamente uno del oficio es capaz de escribir del modo que usted escribe, de saber las cosas que usted sabe, y de decir las cosas que usted dice; y lo creo también por la sencilla razón de que hoy por hoy es más fácil creerlo que averiguarlo. A las muchas norabuenas que usted habrá recogido en los postres de los banquetes, agregue usted ahora los plácemes de cuantas personas han repasado el peregrino trabajo literario-gastronómico á que tengo la honra de contestar, ó mejor dicho, de fingir que contesto.

Principiemos felicitándonos por la acogida que paladinamente dispensan ya á los escritos de cocina algunos de los diarios más autorizados de España. La Ilustración rompió la marcha; siguióle *La Epoca*; vino el alegre *Solfeo* ocupándose de un *Menu Nacional*; reproducen y cuentan diversos periódicos las listas de los banquetes, ya privados ó ya oficiales, y por último llega á mis manos el interesante papel

llamado *El Campo* (16 Octubre, 1877), verdadero *gentleman* entre las publicaciones de su clase; y noto que de él sale un tufo y olor harto más de torreznos asados que de juncos y tomillos. Busco la causa, y hallo con gratísima sorpresa que la originaba el artículo intitulado *La Gastronomía en el siglo* XVII.

No pretendo responder á dicho trabajo, porque en vista de lo poco que en España se escribe sobre la materia, ofrece datos que de seguro han de ser nuevos y curiosos para el mayor número de los lectores. Sorpréndeme, sin embargo, que tratándose en el artículo de la cocina española en un período determinado, se muestre el autor como sorprendido del número de platos de los banquetes que relaciona el clásico Montiño, y que diga en tono de espanto lo siguiente:

"Nada menos que treinta platos se servían en una comida principal ordinariamente, y en algunas ocasiones pasaban de este número...

„El aspecto de la mesa debía ser brillante... por la grandísima cantidad de platos... que constantemente había sobre ella...

„Es natural que el cocinero supiese que no iban todos los convidados á comer de los treinta ó cuarenta platos que en el banquete se servían...

„ Comíase... con una esplendidez, que no podrá menos de maravillar hoy á cuantos tales costumbres conozcan... Cuando el número de los platos, como entonces ocurría, puede llegar hasta CUARENTA, son grandes las dificultades que tiene que vencer un jefe de cocina.„

Sin revolver archivos ni manuscritos, ni meterme en honduras de erudición, empezaré copiando lo que, según Cabrera de Córdoba, se enviaba cada día al embajador francés, Duque de Mayenne, residente en Madrid por los años de 1612. He aquí la lista:

„ DÍA DE CARNE. Ocho pavos; 26 capones cebados de leche; 70 gallinas; 100 pares de pichones; 100 pares de tórtolas; 100 conejos y liebres; 24 carneros; 2 cuartos traseros de vaca; 40 libras de cañas de vaca; 2 terneras- 12 lenguas; 12 libras de chorizos; 12 perniles de Garrovi; llas; 3 tocinos; una tinajuela de cuatro arrobas de manteca de puerco; 4 fanegas de panecillos de boca; 8 arrobas de fruta, 4 frutas, á dos arrobas de cada género; 6 cueros de vino, de cinco arrobas cada cuero, y cada cuero diferente. „

„ DÍA DE PESCADO. Cien libras de truchas; 50 de anguilas; 50 de otro pescado fresco; 100 libras de barbos; 100 de peces; 4 modos de escabeche de pescados, y de cada género 50 libras; 50 libras de atún; 100 de sardinillas en escabeche; 100 libras de pescado cecial muy bueno; 1.000 huevos; 24 empanadas de pescados diferentes; 100 libras de manteca fresca; un cuero de aceite; fruta, vino, pan y otros regalos extraordinarios,

como en el día de carne se dice: Esto es, *cada día*, sin otras cosas extraordinarias de regalos más ó menos.„

« En resumen (dice mi amigo D. Javier Salas al copiar esta relación), resulta que el Embajador y su comitiva consumían diariamente unas 3.600 libras de carne, que casi montan á dos toneladas, desleídas en 30 arrobas de vino, acompañadas de 4 fanegas de panecillos de boca, y endulzadas con 8 arrobas de fruta.»

Pasemos al año de 1638, y veamos en las *Cartas de los PP. de la Compañía de Jesús* la siguiente reseña:

“El Almirante de Castilla hizo esta semana pasada banquete á los grisones; hubo cuarenta convidados; todos los más grandes y títulos de la córte... Hubo tres aparadores riquísimos, uno de piezas de oro, otro de plata y otro de cristal y vidrios venecianos y búcaros de Portugal, todo puesto con grande aseo y curiosidad. La pieza estaba ricamente colgada, é hízose estreno en ella de una colgadura nueva que le habían traído de Flandes... La mantelería sólo había costado 14.00 reales; los platos fueron ochenta, de á diez cada uno, que son OCHOCIENTOS... Hubo cuantas diversidades de viandas son imaginables, y cuantas suertes de vinos hay en España y afuera... Brindóse largamente; y fué tanto, que uno de los grisones... cayó...; lo que más se alaba fué el concierto y silencio con que se ejecutó la comida. Después de comer hubo famosa música y excelente co-

media. Acabóse todo cerca de las once, habiéndose sentado á comer á la una. Fuéronse á sus casas con grandes agradecimientos; y apenas habían llegado los grisones á ellas, cuando les llegó un presente de *cien fuentes de varios dulces para si querían beber antes de acostarse.* Hále costado la fiesta al Almirante de seis á siete mil ducados.„

En 1640 el Cardenal Borja, presidente del Supremo de Aragón, dió en Valladolid « una famosa comida de 90 platos calientes y otros tantos de principios y postres; el adorno de la mesa fué grande; púsose en ella un castillo de mazapán de costras de azúcar, labrado de filigrana, de vara y media de alto, y en su conçavidad y pórtico la Adoración de los Reyes con figuras de media vara, con muchos camellos. El Rey Nuestro Señor en figura de pastor... tan parecido en el rostro, que hasta hoy no se ha sacado retrato tan semejante, y todo de azúcar. A los lados, otros dos de gelatina, con sus torreones, unos llenos de peces vivos, nadando como por el aire; otros llenos de pájaros, que todo era admiración. También estaba allí Orfeo, que atraía animales de alcorza con su melodía; seguíase una danza de figuras, todas de manteca y azúcar y un carro que le tira-

ban cuatro águilas, en que venían unos salchichones de Italia; otro que le tiraban cuatro grifos, en que venían unos perniles, al parecer enteros, pero todos hechos lonjas, con grande sutileza; seguía una galera con todo lo necesario, y cada forzado de ella traía una fuente de natas; otra galera de lo mismo, dos navíos cuyos faroles eran de manteca y azúcar, y unos bergantines que traían moscateles y otras frutas. Seguían dos barcas remolcadas, llenas de limas dulces, dispuestas con su azúcar; las servilletas tan curiosamente aderezadas, que parecían peces, navíos y otras invenciones.»

Creo que el poeta Rojas, por lo mismo que no era muy fuerte en historia (toda vez que en su *García del Castañar* habla de arcabuces y de canela del Brasil), es digno de entera fe para que nos sirva de testigo de las costumbres de su época. Aquella deliciosa merienda de once platos, servida al Rey en una casa de campo, puede y debe pasar por un admirable modelo de los *menus* del siglo XVII. En el Castañar, según dijo *Blanca*, la esposa de *García*, tenían:

Queso, arrope y aceitunas
Y blanco pan les prometo,
Que amasamos yo y Teresa,
Que pan blanco y limpia mesa
Abren las ganas á un muerto;
También hay de las tempranas
Uvas de un majuelo mío,
Y en blanca miel de rocío
Berenjenas toledanas;
Perdices en escabeche.
Y de un jabalí, aunque fea,
Una cabeza en jalea,
Porque toda se aproveche;
Cocido en vino un jamón,
Y un chorizo que provoque
A que con el vino aloque
Hagan todos la razón;
Dos ánades, y cecinas
Cuantas los montes ofrecen,
Cuyas hebras me parecen
Deshojadas clavellinas...
. . . .

Y todo esto son tortas y pan pintado, si se compara con el banquete que en 1623 dió Buckingham al llegar con su capitana á Santander. En tal festín se sirvieron MIL SEISCIENTOS platos; y á semejante lujo se unió el de que «á los postres, en el momento de brindar por el Rey, dispararon los buques su artillería, á cuyo estruendo acompañó el de los aparadores

vajilla y cristalería, que preparados sin duda á este efecto, rodaron haciéndose pedazos, con no poca algazara de los convidados, que no contaban con tan extraño fin de fiesta.»

Creo que estas noticias, tomadas de obras vulgares, bastan y sobran para demostrar la abundancia que reina en los banquetes, y el brillante estado de la gastronomía española del siglo XVII, en cuya época escribió Montiño los *menus*, casi frugales, de su obra monumental de cocina.

Si nos engolfásemos, querido Maestro, en la historia culinaria de la Península, ¡cuán rico y abundante venero podíamos explotar! — Los manuscritos del Gran Sancho de Jarava, trinchante mayor del rey Don Juan II, algunos de los cuales se conservan en la Biblioteca de Viena, son un tesoro de curiosidad y una mina de enseñanza. Jarava merece altísimo lugar en la historia de la gastronomía y de la mesa; pues á él se debe la moda, vigente al cabo de cuatro siglos, de comer con un solo tenedor en vez de los dos que se usaban en España desde el tiempo de la conquista de Toledo. Si de Jarava, á mi juicio verdadero autor del *Arte Cisoria,* con que se en-

galana D. Enrique de Villena, pasamos á Roberto de Nola, Granados, Montiño, Ximeno, Novella, Altimiras, Pedro Antonio, etc., vemos que la bibliografía de la cocina se halla en blanco. Solamente algún erudito biógrafo conocerá á Maese Joachín, jefe de las cocinas de Don Fernando el Católico, tan hábil para adobar una buena comida en dos horas de tiempo; á Lopera, inteligente confitero de la reina Doña Juana; á Sardinas, Bañuelo, Luis el Negro, Suárez y otros maestros que tuvieron la honra de guisar para D. Alvaro de Luna, Carlos V, Gonzalo de Córdoba, Felipe II y el Gran Duque de Alba. De los antiguos anfitriones castellanos apenas queda memoria, y menos todavía de las celebridades en letras, armas ó política, que, desde épocas antiguas hasta la presente, han sido hábiles y entendidos para guisar cuando menos dos ó tres platos con toda la inteligencia del más experto cocinero.

Hoy podíamos recoger notas y materiales para las generaciones venideras, y consignar los rasgos distintivos de la Señora de Buschenthal, de la Condesa de Campo-Alange, de las Duquesas de Medinaceli ó Fernán-Núñez, del Marqués de Campo,

del Sr. Baüer y demás casas de la corte que tienen espléndida mesa, sin olvidar á los ilustres Marqueses de Tablantes, en Sevilla, cuyo comedor y cuya finura creo que conoce usted por experiencia propia. Podíamos reunir datos biográficos de Antón Piñeiro, Arenas, Luis Jiménez, Blas Acevedo, Hermán, Matossi, Farrugia, Cotte, Lhardy, Fornos y otros maestros y fondistas á quienes tanto debe la cocina española de nuestros días. Podíamos tratar de los vestidos usados por los señores y por los mozos, y de los que debían usarse en los banquetes. Podíamos continuar la polémica de los *menus*, á cuya corteza hemos tocado, profundizando la materia y ocupándonos de si es ó no lícito cambiar los nombres de platos ya conocidos, sustituyéndolos con los de *príncipes*, como aconteció en el convite regio dado en el Escorial el 24 Septiembre, 1877, día de la Virgen de las Mercedes; con los de *sabios*, como en el banquete de la Sociedad de Ciencias Naturales de Suiza, del 20 Agosto de dicho año; con el de *personajes del Quijote*, como en el celebrado en Nueva-York el 23 Abril, 1875, ó con las palabras latinas que la Zoología y la Botánica dan

á los animales y á las plantas, y que se consignan en el *menu* del festín celebrado en Philadelphia el 20 Mayo, 1876, para obsequiar á los diversos comisarios de aquella Exposición. Podíamos describir algunos banquetes modernos, y entre ellos el digno de Lúculo con que los opulentos mineros norte-americanos Sres. Makay, poseedores de una renta anual de 60 millones de francos, obsequiaron á sus amigos en París el 19 Noviembre, 1877, y cuyos *menus*, que regalaron á los huéspedes, se hallaban cincelados en hermosas planchas de plata maciza, extraída de sus abundantes minas. Podíamos coleccionar aquellas anécdotas cuya veracidad nos constase, como la ocurrida, v. gr., en el célebre convite dado en 1832 por el famoso Varela, Comisario de Cruzada, y que recogí de labios de un testigo presencial.

Presentóse á la hora de comer un caballero perfectamente vestido y perfectamente desconocido, pretendiendo hablar al Comisario. Salió éste á la antesala y preguntó al incógnito qué era lo que deseaba.

—Señor, respondió el mozo con aplomo, yo no estoy invitado al banquete que da hoy V. E... y, sin embargo, deseo asistir á él.

Paróse un momento Varela, examinó rápidamente de pies á cabeza al que de tal guisa penetraba en su palacio, y con toda finura y cortesanía le dijo:

— ¿Compra usted bula?

— Sí, señor.

— Pues entonces... adelante, que ya ha pagado usted su escote.

Fuera conveniente también informar á los españoles que miran con despego nuestro tema, de la *Exposición culinaria* celebrada en Berlín, por Febrero de 1877, y de la aparición de *Le Gastronome,* notable periódico, consagrado, según explica en su prospecto, á «les cuisiniers, boulangers, patissiers et confiseurs; en un mot, à touts ceux qui ont quelque affineté ou qui se rattachent par quelque lieu au grand art des Vatels et des Carèmes.» —Convendría asimismo hablar de la *Escuela Nacional de Cocina* fundada en Londres en 1872, manifestando que el Consejo de Instrucción Pública de la Gran Bretaña ha declarado esta enseñanza como rama principal de la educación de las mujeres; advirtiendo los miles de alumnos que concurren, la materia de cada curso, los exámenes prácticos, y los problemas que han de resolver los

que aspiran al profesorado, ó sea *Diploma de Maestro*, el cual se reparte con mano tan avara y justicia tan rigurosa, que de mil trescientos aspirantes, solamente *doce* pudieron obtenerlo en 1875. (Prueba palmaria de ser más difícil llegar á *Doctor en Cocina*, que conseguir el birrete laureado en Farmacia ó en Jurisprudencia.) Y hasta podía agregarse que la *Exposición Vinícola* de Madrid en 1877 no fué más que el prólogo ó antecedente de la que luego haya de celebrarse de los comestibles españoles.

¡Los comestibles españoles! ¿Sabe usted, Sr. Maestro, la llaga en que ha puesto el dedo al pedirme que levante la bandera que puede guiarnos á la unidad gastronómica de la Península? ¿Ha pensado usted en lo difícil, en lo arduo, en lo imposible de su grandioso y noble proyecto? Sin duda alguna usted mismo sabe que es irrealizable, y usted mismo explica la causa con la galanura y claridad que acostumbra, diciendo « que aquí tenemos federada la cocina, como tenemos federada la lengua, como tenemos federados, que no unidos, usos y costumbres. » Los españoles están ciertamente federados por los inquebrantables lazos de la naturaleza, y estos lazos

de la naturaleza no puede romperlos la voluntad del hombre. Era necesario transportar y distribuir aquí las llanuras, allá las montañas, acá la mar, acullá el río; era necesario el imposible de trastornar la geología ibérica, para que el habla, y el vestido, y el alimento, y las costumbres del gallego y del andaluz, del valenciano y del extremeño, del navarro y del leonés, pudiesen tener siquiera una leve sombra de parecido y de semejanza.

Al difunto Duque de Rivas, narrador de singular gracejo, oí referir el siguiente suceso, asegurando (y de la veracidad del Duque nada hay que hablar) que él conoció al señor de la historia. Había, dijo, en Navalcarnero, á principios de este siglo, un Alcalde que no sabía leer ni escribir; pero tan listo y agudo, que pudiera dar tres y raya al mismísimo Sancho Panza. Jamás obedeció orden ni pragmática referente á los impuestos y gabelas debidos por el vecindario. Llegaba una Real cédula ó provisión sobre alojamiento de tropas, por ejemplo, y advertía al secretario que se la leyese toda desde el principio. Empezaba éste diciendo:

« Don Carlos... (*las fórmulas*) Sabed:

— Pare usted, interrumpía el Alcalde. ¿Dice ahí eso de *las fórmulas*, como usted ha leído?

— No, señor; pero...

— No hay *pero* que valga, replicaba colérico, dando un puñetazo sobre la mesa: usted me ha de leer todo lo que diga la cédula, sin meterle *fórmulas* ni palabras de contrabando; que ni usted ni nadie, ¡voto á sanes!, tiene facultad para enmendar la plana y hacer añadiduras á lo que escribe y manda el Rey Nuestro Señor, que Dios guarde.

El Secretario agachaba sus orejas más humilde que un novicio, y leía en voz clara y reposada lo siguiente:

« DON CARLOS, POR LA GRACIA DE DIOS, REY de Castilla, de León, de Aragón, de las Dos Sicilias, de Jerusalén, de Granada, de Toledo, de Valencia, de Galicia, de Mallorca, de Menorca, de Sevilla, de Cerdeña, de Córdoba, de Córcega, de Murcia, de Jaén, de los Algarbes, de Algeciras, de Gibraltar, de las Islas de Canaria, de las Indias Orientales y Occidentales, Islas y Tierra-Firme del mar Océano; Archiduque de Austria; Duque de Borgoña, de Brabante y de Milán; Conde de Abspurg, de

Flandes, Tirol y Barcelona; Señor de Vizcaya y de Molina, etc. A los del mi Consejo, Presidentes, Regentes y Oidores de mis Audiencias y Chancillerías, Alcaldes, Alguaciles...

— No siga usted, amigo, exclamaba entonces el Alcalde con sorna; esa cédula viene equivocada y no habla con nosotros, porque ahí no se mienta á « NAVALCARNERO ».

Ni á *España* tampoco se nombra, diríamos nosotros siguiendo la buena lógica del Alcalde, y demostrando así los mismos reyes y sus tribunales y cancillerías han estado en la creencia de la federación, creencia que justifica la heráldica, porque separando del escudo de la monarquía los timbres de Castilla, León, Aragón, Granada, Sicilia, Borgoña, etc., el trofeo queda en blanco, y falto de signo que por sí solo simbolice á España, como el *águila negra* simboliza á Prusia, el *león de oro* á Bélgica, las *quinas* á Portugal, ó la *cruz de plata* á Suiza.

Si es raro que el *conejo* no represente en el blasón á la tierra de los conejos, raro es también que un guisado nacional de *garbanzos* no represente en la cocina á la tie-

rra de los garbanzos. Pero supuesto que ni una cosa ni otra sucede, por razones que sería prolijo enumerar, convengamos en que la gastronomía española tiene que producir una suma, colección ó mosaico de alimentos heterogéneos. Siendo imposible llevar á un solo cauce el caudal de diversos manantiales, formemos zanjas y acequias en las cuales se mezclen y confundan las aguas de todos ellos. Comencemos la ardua empresa de difundir los manjares de la Península; iniciemos el repertorio de sus *productos ilustres*, y quede al cuidado de otras generaciones la terminación de esta obra, que ciertamente podemos llamar de progreso y de reconquista. Abstengámonos de contrariar las leyes de la naturaleza y los inexplicables secretos de la industria, empeñándonos en que las vides de León produzcan vino de Jerez, las confiterías de Pontevedra turrón de Alicante, y las cocinas de Málaga salchichón de Vich. Respetemos las ejecutorias de cada tierra, y cuide el ferrocarril del transporte de sus frutos. No niego la importancia de las recetas, como no niego la importancia de los modelos. Pero si con libros de cocina se pudiese guisar, y con buenas estampas pin-

tar magnificos lienzos, todos los marmitones serían *Carèmes* y todos los mamarrachistas *Zurbaranes*.

Por fortuna la sección de manjares calientes no abunda en España. Separando los diversos *cocidos* de las provincias, nos quedan el *arroz á la valenciana* y el *bacalao á la vizcaina*, platos sencillos y que , si mi práctica y mi experiencia no me engañan, hace á la perfección cualquier mediano galopín. Pero ¡cuánta riqueza, cuánta variedad y cuánto lujo en frutas, carnes, conservas, dulces, pescados y legumbres! Un vocabulario ilustrado con mapas que reemplacen á las cartas militares, agrícolas, judiciales ó eclesiásticas, es el trabajo que usted debe dirigir y publicar. Curiosos resultarán estos planos, marcando con tintas diversas las diferentes clases de productos, y presentándonos en azul, por ejemplo, los besugos de Laredo, las anguilas de Ponferrada y las ostras de Noya; en rojo, aceitunas de Sevilla, peros de Ronda, guindas de León y bellotas de Plasencia; en verde, espárragos de Aranjuez, pimientos de Nájera y arroz de Alberique; en amarillo, jamón de Trevelez, chorizo de Garrovillas, carnero de Borja y cerdo de Talavera, y en

otros colores, los excelentes quesos de Burgos, Cáceres, y Villalón; el de Quintanadueñas, tan rico como el más delicado *chantilly*; las natas de Salamanca, mantequillas de Soria y requesones de Zaragoza; la leche de Olvera, la miel de la Alcarria, el aceite de Morón, la sal de Cardona, el azafrán de Madridejos, los renombrados vinos de Jerez, Málaga y Valdepeñas, y hasta el agua de Cazorla, digna de mención, porque, además de su pureza, suaviza y afina, según dicen, la voz de los cantantes.

Y si desde esta espuma ó descarnada reseña pasamos á examinar aquellas confecciones á quienes la miel y el azúcar hacen sabrosas, ¿qué país de Europa puede presentar una lista semejante á la de España, áun cuando ya mermada por la supresión de las comunidades religiosas? Clasificados en especies y en familias debían manifestarse esos productos que, como muchos de los anteriores, gozan renombre universal, gracias á los premios alcanzados en las Exposiciones de Londres, París, Viena y Filadelfia. El delicado mazapán de Toledo; el chocolate de Astorga; la torta real de Motril, reina entre las de su

género; los riquísimos dulces de frutas de las monjas de Santiago de Granada, de San Pelayo de Oviedo, de Villagarcía, de La Guardia y de Redondela; los sublimes turrones de Alicante y de Jijona; el morisco alfajor de Medina Sidonia; el célebre bollo maimón de Zamora; las inimitables yemas de San Leandro de Sevilla, que embriagan al goloso, y otras mil exquisitas confituras que pudieran añadirse de memoria, forman, como usted dice, especialidades dignas de figurar en los banquetes de los próceres y en las mesas de reyes.

Vea usted aquí el embrión del libro que hace largo tiempo tengo imaginado. Si *La Ilustración Española y Americana*, ya que hospeda nuestras cartas, quisiese tomar parte en la empresa, la empresa estaba realizada. El arqueólogo busca y huronea en los lugares más recónditos vestigios de las artes; nosotros lo que buscamos y deseamos son papeletas en las que, señalándose provincia y pueblo, nos digan la fruta, legumbre, pescado, guiso, dulce, carne ó producto de más importancia en la localidad, explicando, si fuese necesario ó si su nombre no lo revelase á las claras, la especie de manjar, su forma y tamaño,

duración en estado de frescura, precio, época del año en que la naturaleza ó la costumbre lo producen, y cuantas observaciones, dibujos y noticias se estimasen conducentes á nuestro fin que, dicho en pocas palabras, se reduce á fomentar el comercio, complacer al gastrónomo y agradar al mismo tiempo al curioso y al erudito. Serían convenientes unas papeletas impresas, redactadas por usted, que abarcasen todos los extremos dignos de conocerse. Así no tendrían más que llenarlas aquellas personas que se dignasen ayudar á la erección de este monumento literario gastronómico, en el cual quedaban consignados los nombres de cuantos hubiesen contribuído á realizarlo.

¡Cuán útiles y valiosos habían de ser los datos que, referentes al pan, nos enviasen de todas las zonas, territorios y rincones de España! El pan es la rueda que engrana ó el eslabón que une á la arqueología con la gastronomía. El pan revela la historia de los pueblos, y señala de un modo evidente y claro quiénes fueron sus aborígenes. El pan es el dato más curioso, más importante y más seguro que puede buscar en su ayuda la arquitectura, la numismá-

tica, la geografía y la lingüística. Y cuando el sabio maestro D. Aureliano Fernández-Guerra nos dice «que hoy, como en tiempo de Plinio, es rica en perniles y cecina Extremadura, habitación del celta, pastor de ganado que atravesaba los ríos y lagunas en hinchadas odres; que las falernas vides plantadas en los montes malagueños por el obediente celo del procurador romano conservan su vigor nativo y su conocido renombre; y que el Guadalquivir ostenta hoy más florida que en el imperio de Vespasiano su corona de olivos:» cuando estos datos gastronómicos consigna en uno de sus eruditos y admirables discursos académicos, bien podemos nosotros arrimar algún pan de munición al banquete de la ciencia. Viendo aquí á los que usan del trigo, del maiz ó del centeno, y más allá á los que mezclan las harinas de tales granos, tendremos un signo de la riqueza de cada pueblo; pero signo insignificante á mi propósito, que va enderezado á la hechura física y material del alimento, y á la *pintadera,* que al mismo tiempo que de gala y adorno, le sirve de sello y de garantía. Así como unos viajeros estudian á los pueblos en sus cementerios, en su lenguaje, en los jaeces

de sus caballerías ó en las aldabas de sus puertas, á mí me ha gustado siempre estudiarlos en su pan. La hechura y peso de la hogaza, del cuartal, del mollete, del bollo, del rosco, del panecillo, de la telera, etc., y sus mismos nombres, son datos de grandísima importancia en el tema de que me ocupo. Desde la torta gallega de harina de maiz con veinte libras de peso, hasta la rosquilla sevillana de cuatro onzas, formada con purísima flor de trigo, media un abismo. Poseo, petrificados por medio de sencilla combinación química ó en dibujos y fotografías, centenares de los panes que se usan en Navarra, Asturias, Valencia, Castilla, Andalucía y otras comarcas; los cuales, ordenados bajo un método claro y sencillo, y teniendo ya visos de museo, han merecido la aprobación de personas ilustradas que han visto en mis mendrugos la huella clara y patente de las razas que han poblado la Península. Hoy, en pleno siglo XIX, se fabrica y se da á los panes la misma forma y tamaño que les dieron el celta, el fenicio, el romano, el godo y el árabe. Si la tradición se ha roto en las capitales, se conserva pura en las aldeas. Los adornos y dibujos que decoran el *pan*

pintado guardan completa analogía con los emblemas y jeroglíficos de las piedras, armas, mosaicos, bronces y sepulcros buscados con afán y pagados á peso de oro por arqueólogos y anticuarios. Y los hallazgos de Pompeya y Herculano, con los antiguos cuadros y esculturas salvados de la destrucción, comprueban la verdad de mi tesis, haciendo ver que si el hierro y el mármol labrados por las generaciones que nos precedieron se hallan en su mayor parte reducidos á polvo, aun se conserva en el alimento diario, en el cuartal ó en la hogaza, un contingente histórico, que no por ser vulgar y de bajo precio, deja de tener para ciertos estudios tanto valor artístico como las coronas de Guarrazar ó el gran Disco de Teodosio. Creo, si mis asertos no son puros disparates, que en la trocha indicada abundan tanto los laureles, que bien podrán coronarse con ellos los sabios y los literatos que nos ayuden en la empresa; y creo que han de sobrar ramas frescas y lozanas, que sirvan para el legítimo uso á que la naturaleza destinó al laurel; es decir, para el escabeche de besugos y perdices en la cocina española, ó para el *bouquet garni* de la cocina francesa.

Debo volver y vuelvo, Sr. Maestro, á la carta de usted, para trasladarle los justísimos elogios que han merecido al público aquellos deliciosos párrafos consagrados al hombre-rey; es decir, á señalar las comidas que hace y el paladar que tiene el ilustre monarca Don Alfonso XII. A todos nos encanta el relato de esas menudencias cuando se refieren á los príncipes ó á los hombres célebres; y por eso gozamos al leer, por ejemplo, lo que Ferrer del Río nos cuenta de Carlos III, ya sobre la cantidad de vino que tomaba en cada trago, ya sobre el modo de colocar la cucharilla en la cáscara del huevo pasado por agua, ó ya sobre la entrada de los perros de caza cuando el Rey se hallaba á mitad de la cena.

Y vaya una anécdota que corrobora lo que usted indica sobre la frugalidad de Don Alfonso. Hace poco tiempo que éste leía en *La Ilustración* cierto artículo de usted relativo á gastronomía, mostrándose satisfecho del adobo literario. — « Tanto han dicho, prorrumpió, que yo me trataba mal y que mi cocina era mediana, que aun cuando mi paladar de estudiante no me había permitido conocerlo, he atendido

á las reclamaciones de los comensales, que ahora parecen satisfechos con la habilidad del nuevo Jefe.» —Juntando y comparando este hecho con el ocurrido en tiempos de Carlos III, cuando su nuevo Mayordomo mayor le mejoró la mesa, y el Soberano, mostrándose desganado le dijo al levantarse: *Medinaceli, ya lo has visto; no he comido nada*, tendremos que si el rey Carlos era solamente frugal, su augusto nieto Don Alfonso une al mérito del la sobriedad las preciadas virtudes de la tolerancia y de la finura.

Acabo de leer en el periódico *El Campo* (Madrid, 16 Enero, 1878) un excelente artículo sobre *Sitiología*, que me dispensa la honra de dirigirme un escritor que debe de ser muy listo, y una *Ama de llaves* que no debe de ser nada lerda. Si ésta me lo permitiese, le preguntaba lo siguiente: —¿Cuántas familias, señora ama, conoce usted entre *Madrid* y *España* que, sin meternos ahora en distinciones de clases, disfruten un sueldo, renta ó utilidad de 30 á 80.000 reales cada año? — Supongamos que me contesta que conoce (y es mucho conocer) á quinientas. —Y de esas quinientas casas, replicaré, ¿en cuántas

puede entrar un huésped ó amigo de mediana confianza á la hora de yantar, sin que la señora de la casa se ponga verde, amarilla y colorada...? Vestir bien no es presentarse bien vestido en un baile, sino ir *bien vestido* todos los días; comer bien no es dar banquetes en Pascua ó Carnaval, sino tener una mesa decente en los días pares y nones del año. De todos modos, recomiendo á usted, Sr. Maestro, el notable escrito á que me refiero, miéntras me doy la norabuena por haber contribuído en algo á que despierten las buenas plumas cocineras de los reinos de Castilla.

Permítame usted que termine con una queja: ¿De veras las *Ultimas palabras de un Cocinero* van á ser su último artículo de usted? — ¿De veras va usted á abandonar en la infancia á nuestra polémica, cuyo único interés estriba y se funda en los peregrinos escritos de usted? — ¿De veras va usted á dejarme en los cuernos del toro, después de haberme alentado á reir de los que sonríen y á proseguir impertérrito la tarea? — Ni lo creo, ni lo espero; porque sé muy bien que en esas Reales Cocinas abunda y sobra el entendimiento y la buena crianza. Mi paladar apreció hace años en

Compiègne, y conserva gratísimos recuerdos de Mr. Droin, Director entonces de las cocinas de Napoleón III, y digno colega de los Pasquier, de los Gouffé, de los Canivet y demás lumbreras del arte moderno. — Este Jefe, lejos de decir á usted *Cocinero, á tus cacharros*, quizá le diga: *Escritor, á tu pluma*. Por él no tema usted nada; que de las personas finas y distinguidas nada hay que temer. — Yo felicito á usted por la honra que le cabe en servir á las órdenes de tan preclaro Maestro, y él y usted cuenten con las seguridades de la más alta consideración y profundo respeto de

El Doctor Thebussem.

Huerta de Cigarra (Medina Sidonia),
22 de Enero de 1878 años *.

* El *Cocinero* no contestó á esta carta.



XI

SARTÉN Y PLUMA

A UN COCINERO DE S. M. EL REY DON ALFONSO XII

EN MADRID.

"... Otros privilegios no han hecho más que mudar de sitio: parte de aquellos que tenían los ricos-hombres de pendón y de CALDERA, señores de horca y CUCHILLO, los disfrutan hoy los cocineros..."

SEÑOR MAESTRO: Hace ya mucho tiempo que tuve la señalada honra de sostener con usted, por medio de este mismo autorizado periódico, *La Ilustración Española y Americana*, la primera discusión sobre asuntos ligados con el nobilísimo arte de la cocina. No es hoy mi objeto promover controversia ni disputa. Es pe-

dir á usted, como favor señalado, el auxilio de su pluma, de su ciencia y de su alta posición, para que me otorgue ayuda, si encuentra atendibles algunas de las ideas que voy á señalar en la presente misiva.

Y antes de entrar en materia, permita usted que le felicite, mostrando satisfacción por el éxito y fructíferas consecuencias que ha producido nuestra antigua polémica. En los tiempos que la precedieron, ningún periódico español, absolutamente ninguno, había copiado la lista de comida de un banquete ni la de cena de un baile. Cuando manifestamos al público que estas noticias eran quizá más interesantes que el matrimonio de la sobrina de un diputado ó el viaje del primo de un senador, no han tenido inconveniente los gacetilleros en ocuparse de gastronomía, ni en insertar copias literales de los *menus,* todo ello con provecho del arte y en honra y gloria de sus jefes y maestros.

Para justificar mi afirmación, diré que he leído en papeles de Madrid y de provincias minuciosas relaciones contando, por ejemplo, que Pío IX se desayunaba con caldo y café; comía sopa, legumbres y frutas, y cenaba patatas cocidas; que

el Sr. Arana, comerciante de Cádiz, regaló á León XIII un tonel de exquisito vino, recibiendo expresiva carta de gratitud escrita de orden de Su Santidad; que la célebre comida de vigilia *(whitebait dinner)* con que es costumbre anunciar la clausura del Parlamento británico, había estado muy concurrida y animada, y que en la mesa de la reina Isabel II no falta el cocido con garbanzos y chorizo, ni el vino moscatel, que es el predilecto de S. M. Descríbense también los banquetes dados en París por dicha señora en honor del Schah de Persia y de la Princesa de Asturias, el cual fué dirigido por el jefe de cocina Don Ricardo García Suárez, ofreciendo la novedad de recibir cada convidado un plano de la mesa, señalándole allí el sitio que se le destinaba. En la capital de Francia se efectuaron el convite del Ayuntamiento para estrenar su nueva casa, á cuyas mesas, preparadas por el distinguido maestro Chevet, asistieron más de 600 personas; el inaugural del Círculo de la Prensa, y el de los periodistas españoles, como obsequio á sus colegas franceses, en la fonda del Trocadero. Aquí se presentaron *olla podrida, perdices en escabeche* y otros platos

de la Península; el cocinero fué llamado al comedor para recibir merecidos aplausos, y se repitieron brindis á la cocina cosmopolita. Entre las fiestas de celebración de la independencia belga, hubo en Bruselas, el 19 de Agosto de 1880, un suntuoso banquete de 160 cubiertos en honor de las primeras capitales de Europa; y allí fué donde, además del *menu* de servicio que se hallaba en el asiento de cada invitado, se le remitió al día siguiente otro en gran tamaño, de sobresaliente lujo y mérito artístico, para que le sirviese como de auténtica y recuerdo del festín. En el de 150 cubiertos verificado en el gran *salón blanco* del Palacio Real de Berlín, con motivo de la reunión del Congreso Europeo, se observó la costumbre de que el maestro de ceremonias diese tres palmadas cuando el Príncipe se levantó para leer su brindis. De 700 personas fué la comida de Buenos-Aires para conmemorar la fraternidad argentina; de 3.000 la que dió el comercio de la Habana al ejército pacificador de Cuba, y de 10.000, servida por 900 mozos de comedor, la que había de verificarse en Chicago por la sociedad de los Caballeros Templarios.

Espléndido fué el *luncheon* del pabellón de Elvas, con asistencia de los monarcas de España y Portugal, para solemnizar la apertura de un nuevo ferrocarril entre ambas naciones, y por motivo semejante hubo también comidas oficiales en Ripoll, Écija y Ciudad-Real. — Cánovas del Castillo, Robledo, Martínez Campos y otros repúblicos reciben convites en Barcelona, Sevilla, Cádiz, etc., y los devotos del Duque de la Torre se conformaban, en Octubre de 1882, al decir de un periódico, «con que reuniese en un BANQUETE á los notables del partido, y allí proclamase la fórmula, que en seguida publicaría toda la prensa.»

Comidas ó almuerzos tuvieron los catedráticos de Madrid para solemnizar el renombrado centenario de Calderón; los oficiales del regimiento de Galicia, para celebrar en Zaragoza los días de la Virgen del Carmen; los ingenieros agrónomos, en la Moncloa, para demostrar su satisfacción por el nuevo Reglamento que se les concedía; los facultativos de Cádiz, para arreglar las bases del Congreso regional de ciencias médicas; los bibliófilos de Madrid, para obsequiar al eminente Ga-

yangos; el Sr. Santana, para festejar á los trabajadores y fabricantes españoles; los americanistas, para afirmar sus vínculos de fraternidad con los socios extranjeros; Gutierrez de la Vega, para tratar de asuntos cynegétycos con vários cazadores; D. Fernando Puig, en su quinta de Gracia, y los miembros de la Junta de inundaciones de Sevilla, para agasajar al Ministro de Fomento y al Director de Obras públicas; los periodistas extranjeros residentes en Madrid, para corresponder á las atenciones que habían recibido de sus colegas de dicha capital y de provincias, y, por último, los maestros de escuela, tanto para mostrar su satisfacción por el brillo que obtuvo el Congreso Pedagógico, cuanto para resistir por algún tiempo á la lentitud de las pagas y á esa hambre que ha llegado á ser proverbial entre los de su clase.

Nada tengo que decir de los treinta y un platos de pescado, con el apéndice de queso, fruta, dulces y vino, que su augusto amo de usted repartió á los pobres el Jueves Santo de 1878, ni de los banquetes dados en 1881 y 82 para solemnizar la investidura de la Jarretera, los días del santo

de S. M., los de la Princesa de Asturias, el cumpleaños de Doña Isabel II, y la reciente visita del Príncipe japonés Taronhito.

Del convite de ciento veinte personas, verificado en 2 de Diciembre 1879 con motivo de las bodas del Rey Don Alfonso XII (q. D. g.), conviene hacer mención especial por ser de los más suntuosos de Palacio, y porque las gacetas elogiaron la inteligencia, habilidad y maestría de Mr. Gustavo Droin, ilustre jefe de esas cocinas, así como han citado al Sr. Ruesta, Director de la mesa de S. M. en su reciente viaje á Zaragoza durante el mes de Octubre último. Algunas de las listas de dichas comidas se hallan estampadas sobre papel sembrado de castillos y leones, circunstancia que les da tanta novedad como belleza.

Y si por elegantes y artísticos tuviera que clasificar los muchos *menus* que han llegado á mi poder, señalaría el de la comida que los marinos españoles dieron en el arsenal de la Carraca el 2 de Mayo de 1882; el del Ministro español en Londres para celebrar en el *restaurant Palmerston*, por Enero de 1878, el matrimonio de

su Monarca; los de la casa del Duque de Tetuán; los de los fastuosos bailes del Duque de Santoña y Marqués de Campo, y sobre todos el del Duque de Montpensier, en la fiesta ofrecida á S. M. en Sanlúcar de Barrameda, cuya lista ostentaba en su ángulo inferior de la izquierda, una bella litografía del blasón de Orleans, en cera roja, pendiente de cinta azul, todo ello á la propia usanza y con el mismo aspecto de cédula ó diploma de los tiempos pasados.

Lujosos son también los anuncios de licores, dulces y conservas de la Sociedad vinícola española, de Aurelio Arana, de Herrán, de Río-Martín, de Prast, de Matías López, de Venancio Vázquez, de la Mahonesa, de Pecastaing, y otros, y bellísimos los *menus* que con profusión reparten en el *Continental* y *Grand-Hôtel* de París, en *Holborn-restaurant* de Londres, en los vapores de la Compañía de *Cunard* y en la espléndida *Palmer-House* de Chicago; fonda que, á mi juicio, es la primera del orbe, pues su magnificencia y lujo son tales, que pueden convertir en miserables viviendas, si con él se comparan, á varios alcázares de reyes y príncipes de Europa.

Formando séquito á dicha riqueza, mencionaré el anuncio de la salsa *Yankee-tickle*, con sus certificados de elogio expedidos por los jefes de *restaurant* de las Cámaras de los Pares y Comunes, por Lord Ashley, por el Conde de Munster, y otros grandes señores; el aviso de los manjares que se sirven en el camino de hierro del Norte de América, á través del desierto, con su lema *eat and be satisfied;* el papel orlado de oro con la comida que ofrecieron en Riotinto á Don Alfonso XII, por Marzo de 1882, que apunta por cabeza la extraña leyenda de *Menu dédié à Sa Magesté le Roy* (como si el *menu* fuese prenda digna de enderezarse á un Monarca), y por fin, la humilde nota de la *Fonda de Castilla,* en Madrid, que ofrece cubiertos á peseta, y dos comidas diarias por ciento sesenta reales al mes!!!

El género *humorous* ha llegado también al comedor. Higiénicos y suculentos fueron los platos servidos el día de Inocentes en casa de un distinguido título de la Corte, y eso que la lista solamente rezaba:

Suprém d'españolería,
O garbanzo y chirivía.

. . . .

Los filetes del buey Apis á la Catalina.

. . . .

y otras lindezas por el estilo. El *menu* intitulado *Concierto gastronómico,* celebrado en Manila, anunciaba:

Sopa á la Beethoven.

. . . .

Calderones fríos, &c.;

. . . .

y por cierto que todos estos bemoles se hallaban perfectamente adobados, lo mismo que los que presentaron varios amigos valencianos en el delicioso

Sopar que los RATS-PENATS
De la ciutat de Valencia
Fan en profusió de plats,
Celebrant alborotats
La general INOCENCIA.

. . . .

En un baile de máscaras verificado en dicha ciudad hubo una cuadrilla de lindísimas jóvenes que repartían un *Menu per la notte dello* 12 *Febrajo* 1882, y el cual, entre otros manjares de rica y picante salsa, apuntaba:

Lingüa..... in la boca,
Occhio..... in la faccia,
Pescato..... vario,
Tortello..... varia.

. . . .

. . . .

Dolce far niente,
Dolce mirata,
Luna di mele,
E aqüa gelata.

. . . .

No sé si á usted le hará gracia esta mezcla de lemosin é italiano, pero de seguro se la hubiesen hecho las preciosas y elegantes muchachas que regalaban la tarjeta.

Parte, aunque indigna, formé de la mascarada que con vestidos de cocinero salió del palacio de Medinaceli de Madrid, el carnaval de 1878, en carruaje con forma de oronda sartén. Mereció el aplauso de las gentes, y la honra de que S. M. parase su coche y entablase amena conversación con aquellos pinches y galopines que, en su mayor número, no tenían con la cocina más relación que la derivada de las padillas ó calderas de sus antiguos blasones.

El periódico *El Liberal* ha impreso artículos de cocina, debidos á las buenas plumas de Fernanflor y de Ossorio Bernard. Este describe el banquete con que la Imprenta Nacional cumplimentó á Fernando VII, en 1814, copiando la lista y la cuenta de gastos, que son documentos curiosísimos. No le van en zaga los que inserta la *Revista de Correos*, de la comida que tuvieron los empleados del *Oficio general*, en el jardín de Ramos, el 2 de Julio de 1770, y cuyo costo, con inclusión de pasteles, buñuelos, crema, anises, vino, música, y coches, no pasó de novecientos y pico de reales. Don Felipe-Benicio Navarro reimprime en bella edición el *Arte Cisoria* de Villena, y la enriquece con notas y apéndices de interés é importancia, en que habla del tenedor, de la servilleta, del aguamanos y de otras materias relacionadas con la mesa. El erudito D. José Enrique Serrano me favorece con un notable artículo, donde reseña el antiguo libro de *Sent Soui*, correspondiente al siglo XIII, y decano, por consecuencia, de los tratados gastronómicos de Europa. Don Adolfo de Castro y D. Francisco María Montero se ocupan concienzudamente del alfajor y del

piñonate, y, como postre, inaugura *La Epoca* su sección gastronómica (semejante á la *Table et Cuisine* de *La Patrie),* insertando cada día un *menu* con la receta de alguno de sus platos, recibiendo yo la honra de ser convidado para guisar en dicho fogón, por mi excelente amigo D. Alfredo Escobar.

Reconozco y confieso, Sr. Maestro, que he sido difuso y pesado en la relación que antecede, y espero que usted me perdone, en gracia de no haber dicho ni la mitad de lo que pudiera decir. Es mi objeto demostrar, con pruebas claras y palpables, que la frugalidad española mira ya con interés todo lo que se refiere á la cocina. Nosotros pedíamos, hace pocos años, que las listas tuviesen buena redacción, y ya la tienen; solicitábamos que fueran bellas, y ya lo son; pretendíamos conocer los nombres de los maestros, y ya estampan los periódicos los de Droin, Lhardy, Ruesta, Chevet, y Suárez; ansiábamos que el buen cocinero recibiese plácemes y vítores, y ya los recibe y se le brinda al final de los banquetes; asegurábamos que el *menu* era un documento histórico, y como documento histórico lo han considerado en Bruxelas;

demandábamos que la prensa abriese sus puertas á la gastronomía, y ya se las abre de par en par, colmando y excediendo la medida de nuestros deseos; ambicionábamos el enaltecimiento de la cocina, y distinguidas jóvenes, repartiendo *menus* en vez de flores, ilustres literatos ocupándose de dulces y de guisados, y antiguos próceres de Castilla cambiando sus ricas coronas ducales por tristes gorros de galopín, nos honran y favorecen mucho más de lo que podíamos imaginar ó pretender.

Creo que por ningún motivo debemos descansar sobre nuestros laureles, porque ellos nos hacen falta para nuestras salsas, y para nuestros adobos. Creo, sí, que debemos avanzar aprovechando el viento y la marea que juntamente nos favorecen. La historia de la antigua cocina española no se encuentra, á mi parecer, en viejos códices ni en documentos cubiertos con el polvo de los archivos. Se halla limpia, clara y brillante en las sentencias y refranes populares. Reunir, estudiar y comentar los que se relacionan con los alimentos y con su higiene, es el tema que propongo á la pericia é ilustración de usted. Curiosos son, por ejemplo, aquellos adagios

relativos al uso del invento de Noé, que dicen:

Arroz, pez y pepino
Nacen en agua y mueren en vino.

—

A bocado harón, espolada de vino.

—

Caracoles, higos y peras,
Agua no bebas;
Sino vino, y tanto,
Que caracoles, higos y peras anden nadando.

—

El vino es bueno
Y más si es vino bueno.

—

Despues de lo crudo, puro.

—

Con pan y con vino, se anda el camino.

—

Mas vale vino maldito que agua bendita.

Predican la templanza los que aconsejan ó mandan que

El vino como rey, y el agua como buey.

—

Agua no enferma, ni embeoda ni adeuda.

Elogian la superioridad y valía de la carne estos proverbios:

Más vale un bocado de vaca que tres de patata.

—

No hay buena olla con agua sola.

—

Carne, carne cría; y peces, agua fría.

—

No hay olla sin tocino.

—

Carne de pluma quita del rostro la arruga.

Entre las sentencias que deben atender los cocineros y los gastrónomos se cuentan las siguientes:

Olla que mucho hierve, sabor pierde.

—

La masa y el niño en verano han frio.

—

Olla sin sal, has cuenta que no tienes manjar.

—

El pato y el lechón, del cuchillo al asador.

—

Pollo de Enero, cada pluma vale un dinero.

—

A la plaza el mejor mozo de la casa.

—

El pollo, cada año, y el pato, madrigado.

Refranes hay á quienes los adelantamientos culinarios han hecho perder su valía é importancia, dándonos lastimosa

idea de la cocina de nuestros abuelos. La salsa de tomate no merece ya la superioridad que hizo decir *Con tomate, hasta el chocolate;* los sistemas de alimentación de las razas lecheras han condenado al olvido lo de

La leche de Abril, para mí;
La de Mayo, para el amo;
La de Junio, para el burro;

así como el esmerado cultivo de las legumbres declara mentiroso el segundo miembro del refrán *Cada cosa en su tiempo, y los nabos por adviento.*

El maestro á quien hoy exijan carnes y pescados de superior calidad para una mesa distinguida, no recordará los aforismos

De la mar el mero, y de la tierra el carnero.

—

Ayunar ó comer trucha.

—

Ave que vuela, á la cazuela.

—

Salga pez ó salga rana, á la capacha.

Figúrome tambien que deben estar abandonados los apotegmas latinos de Mosen Pedro Vallés recomendando *post pices nuces,*

post cardes caseum manduces; ó bien, que *caseus est sanus si dat avara manus.*

Algo burlones me parecen los de *Más mató la cena que Avicena; Perdiz ó no comerla,* y que *Por resurrección, ni pasas, ni higos, ni sermón.* Y encuentro razonados:

Coles y nabos, para una son entrambos.

—

Manzana podrida pierde á su compañía.

—

Si quieres cosa mala, come liebre asada.

—

No tanto pan como queso.

—

La mujer, rogada, y la olla, reposada.

—

El pimiento ha de ser verde;
El tomate, colorado;
El pepino, gordo y liso,
Y el higo, negro y rayado.

Pobres tiempos aquellos en que eran *Vaca y carnero olla de caballero;* en que se recomendaba que *El conejo* y *la perdiz, en la nariz*, y en que, desconociéndose la deliciosa ensalada rusa, decían por toda receta:

La ensalada, salada,
Poco vinagre y bien oleada.

Subsisten en completa verdad y lozanía las máximas de *Harto ayuna quien mal come; Quien te hizo el pico, te hizo rico; Comer y rascar, todo es empezar*, y *Donde no hay harina, todo es mohína.*

Opino que repasando á Vallés, Mal-lara, López de Mendoza, Blasco de Garay, Cejudo, Palmireno, Bustamante, Alonso de Barros, y otros autores que forman la rica colección paremiológica de España, sería fácil llenar pliegos enteros de proverbios filosóficos, higiénicos, majaderos, burlones, egoístas, villanos, pueriles, caballerescos y chistosos, que retratasen la antigua cocina de la Península, con sus costumbres, ideas, recursos y platos, y con ese sello de verdad que suele faltar á los sellos de plomo y cera que adornan y autorizan los graves documentos históricos.

Y para enlazar luego los sucesos antiguos con los modernos, á usted es á quien le toca de derecho ser en España el delegado de la *Sociedad universal para el progreso del arte culinario* (que ya tiene sucursales en todas las grandes poblaciones del mundo), cuyo fin y tema principal es denunciar la falsificacion de los alimentos y bebidas, promover Exposiciones de productos

comestibles, y premiar los buenos escritos que se relacionen con la cocina, pastelería y repostería. Gran importancia y trascendencia encierran los notables artículos que el periódico *L'Évenement* ha consagrado á este asunto, considerándolo desde los puntos de vista higiénico, mercantil y gastronómico. En el momento en que se promuevan y realicen con acierto Exposiciones nacionales ó provinciales, podrá exhibir España la variedad y la riqueza de sus mantenimientos, presentándonos, como indiqué á usted en otra ocasión, guindas de Toro, uvas de Totana y de Cebreros; sandías de Utrera, batatas de Nerja, higos de Lepe y Villajoyosa, melones de Guardamar, naranjas de Tarifa, damascos de Bornos, garbanzos de Fuentesaúco y Alfarnate, zanahorias de Lillo, manzanas de Tarazona, pimientos de la Rioja, repollos de Melgar, arroz de Cullera, papas de Sanlúcar, granadas de Alcira; truchas de Viana, del Barco de Ávila y de Lerma; anguilas del Duero, sábalos de Sevilla, sardinas de Puentedeume y de Laredo, salmón de Santander, atún de Conil, bocas de la Isla, pescadilla de Cádiz, capones de Vergara, salchichón de Vich, chorizos

de Castuera, jamón de Montánchez, butifarra catalana, sobreasada mallorquina, queso manchego, miel de la Alcarria, de Cañete y de Fuenteovejuna; mostachones de Utrera, chocolate de Orense, mantecados de Estepa, bizcochos de Monforte y de Guadalajara, alpisteras de Chiclana, cantos de Calatayud, almíbares de Granada, conservas de Vitoria, limoncillos de Sagunto, calabazate de Onteniente, tortadas de Oliva, cascas de Valencia, tortas reales de Motril, etc., etc., etc.

Cierto, ciertísimo, que en todas las Exposiciones universales se han admitido los productos alimenticios. Por esta causa, la ley del progreso nos obliga á reclamar un certamen especial para la cocina. Si la telegrafía y la pesca; la mineralogía y la farmacia; los pedagogos y los políticos; los pintores, zapateros, literatos, sastres y músicos; la gente del *sport* y del toreo; los jugadores de ajedrez, y otras muchas ciencias, artes, oficios y pasatiempos tienen sus congresos y sus periódicos, ¿por qué no han de tenerlo también los gastrónomos y los cocineros?

En Londres forma ya un respetable cuerpo social, y promueven concursos, en

que no figuran más que *guisantes* ó *patatas*...; en Holanda proyectan otro de *pescados secos*..., y en Suiza, de *quesos*... De estos monólogos (si la palabra vale), que señalan el carácter é índole de nuestra época, nacen sorprendentes mejoras en los productos que acuden á tales Exposiciones.

Hoy pretenden igualarse todos los pueblos del globo, borrando gran parte de su propio nacionalismo. Nosotros presenciamos este bien ó este mal, y advertimos que ya se asimilan los edificios, los vestidos, los muebles, las monedas, las pesas y las medidas. Vemos que es casi una misma la forma de los buques, la hechura de las armas, la organización de los ejércitos, la base de los códigos, la política de los gobiernos, las leyes de las aduanas y las ordenanzas de los correos. Semejante uniformidad, nacida del *vapor*, es nieta legítima del agua y del fuego. Con agua y fuego transformaron los cocineros prehistóricos la alimentación del hombre, y con fuego y agua han mudado también los sabios y los mecánicos del siglo XIX el aspecto físico y moral del mundo. El antiguo arte de guisar se halla hoy bajo la férula de la cocina francesa, que se infiltra, sin

que poder humano lo remedie, en todos los países de la tierra. Al naturalizarse en ellos, tiene que atemperarse, como todas las leyes, modas y costumbres, á las costumbres, modas y leyes de cada nación. Si los repúblicos estudian las constituciones políticas, y los jurisconsultos los códigos de otros pueblos, para aplicar lo conveniente de ellos á cada latitud y á cada meridiano, á los cocineros toca examinar la cocina para ver lo que en derecho puede admitirse y lo que en justicia debe rechazarse. Sin conocer la calidad y condiciones de los alimentos, es imposible clasificarlos y determinar el aderezo que piden y adobo que les corresponde.

En resolución: la cocina española de hoy necesita y reclama el auxilio de la exposición y de la pluma para caminar con holgura y desembarazo, para que se respeten algunas tradiciones y salsamentos de su limpia y brillante historia, para disminuir su gran consumo de aceite, de azafrán y de orégano, y para hacerse digna de los que invocan su auxilio y su ciencia, que son todos los miembros de la sociedad, desde el cocinero hasta el Rey.

Ponga vuesamerced, querido Maestro, su

visto bueno ó su *visto malo* á mis observaciones; perdone vuesamerced las faltas y las sobras de esta carta, y crea en las seguridades de alta estima y profundo respeto con que se repite de vuesamerced atento y humilde servidor,

Q. L. B. L. M.,

EL DOCTOR THEBUSSEM,

de la Sociedad de Gastrónomos y Cocineros de Londres.

Huerta de Cigarra (Medina Sidonia),
12 de Noviembre de 1882 años.





XII

DE RE COQUINARIA

AL DOCTOR THEBUSSEM.

La indigestión no viene tanto de comer mucho, como de comer mal.
(VENTURA DE LA VEGA.)

DISTINGUIDO Y RESPETABLE SEÑOR: No hace mucho tiempo que en este mismo periódico, con ocasión de una bellísima receta de alfajores que usted dirigía á cierto Académico de la Historia, residente en Valencia[1], leí con profesional disgusto que estaba usted retirado de la cocina. Si los hombres como él (me dije), para quienes los asuntos, al parecer triviales, proporcionan pretexto de ilustrar al

1 El artículo á que se alude va inserto en el APÉNDICE.

público con su vasta erudición y profunda crítica, se apartan del palenque de estos oficios humildes, en que nosotros, sin capacidad, nos agitamos, ¿qué clase de anarquía no se vislumbra sobre multitud de cuestiones que se rozan de cerca con el trato social y la vida ordenada de los pueblos?

Supuse sin embargo, Sr. Doctor, que no era desdén á cazos y sartenes lo que le alejaba á usted por el momento de sus antiguas aficiones, y confié en que, pasadas las tareas que le hubiesen obligado á arrinconar mandil y gorro, volvería usted, más ó menos tarde, á reanimar con el soplo de su experiencia la vivificadora llama del fogón. Así ha sucedido efectivamente. ¡Ni cómo dudarlo!

Usted no es de los que desdeñan las discusiones sobre *re coquinaria* considerándolas asunto baladí para escritores y pensadores de su altura; usted, por el contrario, sabe muy bien que en nuestros días se clasifica entre las ciencias á la Indumentaria, con no ocuparse más que del vestido; tiénese por ciencia á la Numismática, con referirse casi exclusivamente á la moneda; ciencia se llama á la Arqueo-

logía, con encaminar sus investigaciones al albergue: ¿cómo, pues, no llamar siquiera arte, y arte importantísimo, al que proporciona el alimento de las criaturas? Aun se concibe el hombre sin casa, sin moneda y sin traje; pero no se le concibe sin comer. Añadamos á esto que, cuando se habla de comida, puede también hablarse de muchas otras cosas útiles, y tendremos harto justificada nuestra discusión. Por mi parte, la emprendo sin rebozo; pues de mí no ha de decirse que *saco los pies del plato*, sino antes bien, y ello me honra, que *siempre estoy oliendo donde guisan*. Tal es mi oficio.

Comienza usted su donosa carta de 12 de Noviembre último, recopilando nuestros triunfos de pasados años sobre la mesa española. Permítame usted que á este propósito le refiera, antes de nada, un lance ocurrido en mi pueblo. — Había allí dos maestros de escuela, uno viejo y otro joven, los cuales, como es natural, se odiaban cordialmente. El viejo era de los de *la letra con sangre entra*, y el joven proclamaba la teoría de que *en vez del palo el regalo*. Calcule usted lo que habría entre ellos. Acertó á llegar al país un Consejero

de Instrucción pública, encargado de hacer la visita de las escuelas, y debían verificarse exámenes en común, donde cada maestro pronunciaría un discurso elogiando su sistema. El viejo fué el primero que habló, y vino á decir lo siguiente: «Señor Consejero: Yo no necesito esforzarme para probar mis servicios. Cincuenta años llevo de profesor, y hoy contemplo con orgullo á los muchachos de mi escuela en las más altas posiciones del Estado. Los tengo en la Administración, en la Magistratura, en la Milicia, en las Cortes. Ha habido uno que mandó ejércitos en jefe; otro ha sido ministro; otro es prelado y llegará á vestir la púrpura cardenalicia. Si hay quien me exceda en éxitos, que lo pruebe.» El joven entonces tomó la palabra, y dijo: — «Ciertamente, señor, que mi digno colega puede vanagloriarse de su fortuna. Yo no llevo más que cinco años de maestro, y mis muchachos no brillan todavía en el mundo; pero ninguno tampoco ha merecido la reprobación social. En cambio, mi ilustre compañero tiene algunos en la cárcel, otros están en presidio, á uno se lo ahorcaron, y, si se atiende á las voces del pueblo, de su escuela salieron *los Niños de*

Ecija. Puede vuestra señoría comparar éxitos con éxitos.»

Es, efectivamente, peligroso, Sr. Thebussem, enumerar sólo los triunfos, cuando alguien puede tener interés en referir las derrotas. De nosotros se ha dicho que perturbábamos el orden doméstico, y que en vez de encarecer la sobriedad española como un timbre glorioso de nuestra patria, predicábamos el sibaritismo extranjero para hundir á la familia en los abismos de la gula. Se ha dicho que enseñar á comer es enseñar á gastar, y que bien se estaban nuestros abuelos encerrándose para comer, casi de pie, el pucherete con pan sentado, y salir luego á la calle con decencia, que no estas costumbres de ahora, en que hay mujeres que prefieren una mala chuleta á una buena peineta, con escándalo de los tradicionales usos de nuestra España. Se ha dicho, por fin, que, aun dentro de nuestra propia discusión, hemos contribuído á desterrar antiguas y nobles prácticas, cuyo desuso afecta nada menos que á las más altas instituciones del Estado. ¡Qué horror!

Aluden con esto á los *yantares* y *conduchos* de la corte, contra los cuales usted se

pronunció tenazmente, y que han desaparecido, en efecto, durante los últimos viajes de nuestros monarcas: S. M. el Rey Don Alfonso, desde que sale de Madrid hasta que regresa á su Palacio, come ya y bebe de lo suyo, sin gravámenes ni adehalas de histórica servidumbre. Ha sido un triunfo de la libertad contemporánea sobre lo que llamamos esclavitud de otras épocas. Pero no falta también quien murmure de este progreso, y no seré yo el que decida de plano la cuestión; pues lo que hemos ganado en severidad política, lo hemos perdido en sencillez poética.

Los reyes no son ya gravosos para los pueblos que visitan, es cierto; pero en cambio desconocen ya en el comedor las comarcas por donde viajan. Atraviesa mi augusto Amo la Mancha, y no se encuentra en Ciudad Real un pisto manchego, ni una taza de arrope, ni una torta de Alcázar, ni una bota de Valdepeñas, ni una rebanada del queso tradicional español: recorre la Extremadura, y no se encuentra en Badajoz una olla podrida, ni un pernil esparrillado de Montánchez, ni un lomo de Candelario, ni un chorizo de Garrovillas. Las aldeanas manchegas y extremeñas no

corren ya al paso de la corte con sus blancos corderos, sus pichones torcaces, sus tarros de miel, sus orzas de escabeche y la sencilla ambición de que sólo lo suyo sea lo que coma S. M.: los reyes pueden creer que en todo su reino se come y se bebe lo que en París y como en París.

A la manera, pues, que los caminos de hierro han quitado su poesía á los viajes, convirtiéndolos en una traslación de domicilio, la abolición de los conduchos ha quitado su poesía á las ventas y posadas, donde el alojamiento del Rey era perpetuado con una cadena, su comedor con una lápida, su lecho con una corona, y los proveedores obtenían títulos de nobleza campesina, transmisibles de generación en generación. — « De la leche de mis cabras (podía decir antes una pastora) se hicieron las natillas para S. M. — Los pavos de mi cortijo fueron los que se asaron para la mesa del Rey. — Yo hice las tortas que tanto gustaron á las Infantitas. — Mi padre pescó las truchas con que la Reina se chupaba los dedos. — Uno de los señorones que acompañaban á los Reyes pidió á mi abuela la receta del ajo-comino. »

Esto podía decirse entonces, Sr. Doctor,

mientras que ahora tenemos que sacar de Madrid las carnes, los pescados, los mariscos y hasta las hortalizas. El Rey come en medio de Castilla *puré* de cangrejos del Rhin, salmones blancos del Danubio, pollos trufados de Mans, mortadellas de Bolonia, guisantes de Pau, confites de Viena: ¿qué sé yo cuántas cosas de todas partes?

Y cuenta con que S. M., como ya he tenido ocasión de advertir en otro tiempo, no es sibarita de la mesa, y gusta en ocasiones de llevar su tortilleja al campo y su trozo de vaca fría, para cuscurrear una suegra de rosca entre tiro y tiro, alternando con algunos traguetes del manchego. Seguro estoy de que le agradaría mucho más encontrarse, en los pueblos donde llegara, no los salones de un Instituto, ni los estrados más ó menos lujosos de un Ayuntamiento, sino el antiguo caserón de un noble del país ó de un ricacho de la comarca, adornado con los trofeos de la alcurnia y las baratijas más curiosas de los parientes; servido por mozos y por mozas del lugar, con su traje propio, con su sencillez originaria, con sus torpezas y candores habituales; conocer manteles cortos y largos, mesas anchas y estrechas, vidrios

verdes pintorreados de oro, cucharas y tenedores de esos que se aprecian por libras, platos de pedernal que encierran una historia, usos y costumbres, por último, que marcan el itinerario de un viaje y enseñan la geografía de la alimentación. Todo eso se lo borramos á la Corte con borrar los yantares de las antiguas leyes, sin sustituirlos con otros yantares y conduchos propios de los tiempos de ahora. ¿Queremos que los pueblos no se sacrifiquen? ¿Queremos que los viajes de los reyes no sean gravosos al procomún? Pues inventemos una fórmula que concilie ambos puntos del problema, en la seguridad de que los pueblos la exigen y de que los reyes han de desearla. Así como así, en esta época toda la cuestión es encontrar una fórmula.

Yo, por mi parte, propongo que los reyes viajen con su cocina para cuando dan de comer á los demás; pero que se dejen dar de comer por los particulares, encareciéndoles el deseo de que los conviden á estilo del país. ¿No fué esto, después de todo, lo que practicó mi augusto Señor cuando convidó á almorzar al Príncipe de Gales? Púsole su paella, sus callos y su bacalao á

la vizcaína, y no recuerdo si encargó también que se le sirviera una tortilla con patatas, plato que, cuando está bien hecho y tiene su puntilla de tomate, es de los más sabrosos de la cocina española. Dése, pues, latitud á que los Soberanos acepten las mesas de sus súbditos en los viajes, que nunca serán los pobres los que aspiren á tanto honor; y si los ricos son los que gastan, para eso los ricos son también quienes solicitan y reciben del Soberano en todo tiempo copiosas mercedes.

Mis teorías en este punto, si es que caben teorías en entendimientos vulgares como el mío, son un poco extrañas, pero nuevas. Cuando yo leo los periódicos, por ejemplo, y veo que cada día se conceden títulos nobiliarios de conde, de marqués, de duque, bandas y condecoraciones, tratamientos de excelencia y de ilustrísima, no ya sólo á los hombres, sino á los pueblos y aldeas, sin que las más de las veces haya motivos ni pretextos en que fundarlos, y viajo después por nuestra pobre España, encontrándome tanto castillo destruído, tanta iglesia gótica en ruinas, tanto patio del Renacimiento desmantelado, tanta torre muzárabe maltrecha, tanto

puente y acueducto románicos sin claves ni arcadas; acusando todo ello un abandono punible hasta en las mismas gentes que con su posesión debieran honrarse y con su uso servirse en provecho propio y de sus conciudadanos, me he solido preguntar: «¿Por qué no unir ideas con ideas, y referir ciertas mercedes á cierta clase de servicios? Ya que hoy no pueda decirse con frecuencia, «Atendiendo á las hazañas de Fulano, ó á las conquistas de Citano, ó á las cuantiosas donaciones de Perengano, vengo en concederle esto y lo otro», ¿por qué no ha de intentarse que digan los decretos: «Tomando en consideración las restauraciones verificadas en el monasterio de tal, en la abadía de cual, en el hospicio, palacio, puente, acueducto ó monumento de tal ó cual, vengo en conferir á Don Fulano el título de, etc., etc.?»

He ahí un abundante venero de nobleza moderna, que proporcionaría la ventaja de que al crecer, como hoy crece, con provecho sólo de la vanidad, la *Guía de forasteros*, se acrecentase también el ya escueto libro de nuestra *España artística*, con honra de propios y admiración de extraños. El Rey Don Alfonso XII, mi señor, acaba de dar

solemne ejemplo de este sistema, elevando á Grande de España al insigne ciudadano que con sus liberalidades y nobles obras se había hecho ya á sí mismo Grande de Comillas.

Veo, Sr. Doctor, que divago, como usted divagaba en su bello escrito *Sartén y pluma*; por lo cual, imitándole, detengo los vuelos de la pluma para acogerme al rabo de la sartén. Recuerda usted en su carta el espléndido *luncheon* que en el pabellón de Elvas se sirvió á los Reyes de España y Portugal con motivo de la apertura del ferrocarril de Cáceres; pero supongo que no alude usted á la gran comida de Elvas, verificada dos años antes, con ocasión de la primera entrevista de los monarcas de Portugal y España, porque no tuvo usted, como yo, el gusto de asistir á ella.

El rey Don Luis hizo desplegar un lujo deslumbrador en su banquete hispano-lusitano. La vajilla que se exhibió delante de nuestro Monarca no puede calificarse menos que de maravillosa. Es de plata, estilo de Luis XIV, y á sus bellas cinceladuras y caprichosos adornos une una riqueza de objetos para ornamentación, que cautivan el ánimo por su valor artístico. No se crea

que son platos montados, de esos que ocultan á los comensales unos de otros en forma tumular, ni fruteros comunes de los que estorban por todas partes, disimulando entre flores la vejez de las golosinas que llevan dentro; son preciosas figuras de plata sobredorada, como de tercia de alto, que parecen debidas al lápiz de Watteau y al cincel de Pradier. Nada tan elegante y distinguido como aquella serie de estatuitas que danzan en la extensa superficie de la mesa, animando con sus graciosas aposturas y alegre vitalidad todos los pormenores de que se ven rodeadas. Es aquello un museo liliputiense, sobre el cual se posa la vista con encanto, mientras que, por razones de etiqueta, no puede dirigirse sino á breves intervalos sobre el concurso. Se dirá que son pequeños convidados á quienes se encarga la distracción de los grandes.

Y no porque en el festín de Elvas dejase de haber cordialidad, hasta cierto punto bulliciosa, pues los Soberanos eran los primeros en servir de estímulo á sus cortes respectivas para verificar, siquiera fuese momentáneamente, la unión Ibérica.

Mas dejemos ese y otros pormenores, que

caen fuera de mi jurisdicción, para decir á usted que en la mesa del rey Don Luis no hubo cepillo. Ignoro si á todos les molesta como á mí esa costumbre, importada de Francia, por la cual los criados, antes de servir los postres, acuden con cepillos y bandejas á limpiar los manteles, como se limpia el barro de un pantalón. Esos tales cepillos, después de tener una forma parecida á los que se usan para los sombreros, tropiezan en las manos de los comensales, arrollan su pan, suelen derribar alguna copa, y, sobre todo, inspiran la desconfianza de si durante el día habrán servido para cepillar la ropa de los sirvientes. En la mesa de Elvas ví con gusto suprimida tan extraña costumbre. El mantel, que era de un solo trozo; circunstancia que apunto porque ni aun en los palacios suelen existir manteles que cubran una mesa para cien personas, estaba bordeado por otros dos mantelillos, como de medio metro cada uno, sobre los cuales aparecía el servicio de platos, copas y cubiertos.

Pues bueno; á la hora de los postres, en esa hora suprema de los banquetes, en que, como ha dicho un escritor amigo mío, concluye la satisfacción física del estómago

go y comienza la satisfacción moral del entendimiento, los criados recogen de una vez ambos mantelillos, arrastrando con ellos cuanto puede desagradar á la vista, y devolviendo á la mesa su primitivo aspecto de pulcritud, propio de la solemnidad de los brindis que va á celebrarse. Trabajemos, pues, Sr. Thebussem, para que se suprima el cepillo; y como en las mesas pequeñas y de pocos criados no es fácil ejecutar esa evolución que yo ví, propongo que bajo cada cubierto se coloque una servilleta que sirva de sobremantel, la cual, al llevarse el último plato, puede ser recogida por las cuatro puntas y arrastrar consigo los restos que incomodan y afean.

Pero noto que me extravío demasiado sin contestar terminantemente al fondo de su carta. Usted se propone, á lo que entiendo, dos fines, igualmente oportunos y razonables: uno filosófico y otro práctico. El primero comprende el estudio de la gastronomía española por las sentencias y refranes que nos han legado las literaturas culta y popular. El segundo se encamina á objeto más útil y más de época, puesto que tiende á sacar de la postración en que se hallan los frutos comestibles de nuestro país, cuya

riqueza, calidad y hermosura les ofrece la competencia y el triunfo con sus similares de otras tierras.

Respecto á la primera cuestión me declaro incompetente desde luego. ¿Cómo quiere usted que se amalgamen mi labor diaria con la rebusca de archivos y bibliotecas? Ustedes los literatos investigadores, los literatos *posmas*, como les llama un amigo mío, son los que pueden, apelando á la erudición ya adquirida y á la que fácilmente adquieren con el uso de infolios y curiosidades bibliográficas, reunir en un cuerpo de doctrina los orígenes é historia del fogón español; faena tanto más útil, cuanto que hoy, al modo que se forman museos industriales para saber cómo se ha trabajado en otras épocas, y colecciones pedagógicas para averiguar cómo se enseñaba ó qué se aprendía en otros tiempos, y facsímiles de todo lo antiguo, no sólo para recreo de la vista y esparcimiento del ánimo, sino para inspirarse en las galas de lo que fué y preparar las galas de lo que ha de ser; al modo, digo, que se copia y reproduce, mejorándolo y adaptándolo á las necesidades actuales, lo que nuestros mayores dieron ya por bueno, de la misma

manera la cocina española podía encontrar en ese repertorio de antigüedades que usted proyecta una especie de museo gastronómico, del que tanto los que guisan como los que comen dedujesen provechosas enseñanzas.

El auxiliar de los refranes es asimismo elemento fecundo de investigación. Los refranes no tienen su prestigio por la gracia que en ellos rebosa, ó la agudeza del concepto que encierran, sino porque aquilatada con el curso de los años la verdad intrínseca, se convierten en revelaciones de la más práctica filosofía. Los *Aforismos* de Hipócrates ¿qué son sino refranes científicos, de cuyo fondo han sacado siempre, y sacan los médicos aún, reflexiones y progresos para la medicina secular?

En lo que sí he de ayudar á usted con todas mis fuerzas es en que á la primera circunstancia oportuna se celebre en nuestro país una Exposición de materia gastronómica, que abarque cuantos frutos y confecciones gocen de legítima fama por las provincias del Reino. Reunir en un solo punto y al fácil examen de las gentes todo lo que hasta en el último rincón de España se produce de bueno y caprichoso

para la mesa, será un espectáculo que á la vez de su curiosidad reporte positivas ventajas para productores y consumidores. Constantemente se oye decir que en tal ó cual comarca abunda un fruto exquisito de que fuera de ella no se tiene noticia ó que ninguna ventaja proporciona á los que lo poseen. Su arrinconamiento lo desnaturaliza ó pervierte, así como su escaso lucro impide presentarlo en forma simpática, que conquiste el afecto de la generalidad.

Las Exposiciones participan de ese doble carácter: difunden el conocimiento de las cosas, y exigen de ellas una exhibición ocasionada al deseo. Desde que mi augusto Amo, recién venido á España, protegió é inauguró por sí mismo la primera Exposición vinícola celebrada en Madrid, nuestros vinos no sólo han cambiado de esencia, sino de forma. Todos recordamos la odre inmunda, el jarrillo asqueroso, la botelleja desmochada en que se hacía el tráfico del vino, su olor á herrumbre, su sabor á pez, y los posos que lo espesaban enturbiándolo; mientras que hoy, gracias á aquel alarde de exhibición y á aquella verdadera lucha de bodegas, no hay caldo, por humilde que sea su precio, á quien

falte diafanidad en el color, pureza en el gusto, atractivo en el aroma, y cuyos envases limpios y decentes dejen de ostentar su etiqueta de origen, su corcho y cápsula, todos los atributos, en fin, que atraen la simpatía del consumidor y predisponen al aprecio de las naciones extranjeras.

Venga, pues, una Exposición de frutos comestibles, y al concurrir á ella los productores de toda la Península, no sólo enseñarán lo que tienen, sino que aprenderán á enseñarlo bien, persuadiéndose de que la comida entra antes por los ojos que por la boca, y de que la mayor parte del prestigio que disfrutan muchos productos extranjeros consiste en el modo de prepararlos y en la manera de exhibirlos. Sabrá entonces Galicia que su queso de Cabrales, en cuanto deje de ser feo, podrá arrojar de España al Roquefort, del que se hace tan enorme consumo; sabrá entonces Asturias que sus mantecas, en cuanto estén elaboradas con arte, podrán competir con las francesas y holandesas, que á tan elevados precios se adquieren; sabrá entonces Extremadura que sus embutidos, en cuanto tengan forma comercial y tipos cosmopolitas, pueden correr por Europa con

tanta ó mayor fama que los italianos; sabrá la Mancha que su queso puede matar al de Chester, y Valencia que sus dátiles pueden anular los de Argelia, y Murcia, Aragón y Andalucía que sus frutos, en vez de ser exportados á peseta la arroba para volver transformados á duro la libra, pueden adquirir dentro de España, con inteligencia y artificio industrial, las condiciones de eso que llamaré *Bisutería gastronómica,* que atrae las miradas y el dinero del público en los escaparates de las tiendas de *Ultramarinos.*

Para esto cuente usted con mi escasa ayuda, Sr. Doctor, y si algún día vemos nuestra obra realizada, no podrá ya decirse que fueron tan estériles, como se supone, ni la pluma de usted ni el mandil mío.

Hasta sabe Dios cuándo, Sr. Thebussem.

UN COCINERO DE S. M.

1.° de Diciembre de 1882.



APÉNDICE

Se insertan aquí los artículos siguientes, por referirse á asuntos gastronómicos y ser de los mismos autores que el cuerpo de la obra.



XIII

EL CERDO

Mucho se ha hablado del cerdo en este mundo, y sin embargo todo es poco para corresponder dignamente á los servicios del primer bienhechor de la humanidad. Llamámosle el primero, porque si los bienhechores lo son en tanto mayor grado cuanto más dan, ninguno puede anteponerse al cerdo, que lo da todo. El hombre recibe del cerdo algo más que una ayuda, mucho más que un auxilio, absolutamente más que el consuelo ó amparo que le prestan los otros animales: recibe de él su consustancialidad toda entera. Desde su hocico hasta su rabo, desde sus pezuñas hasta su corteza, desde sus entrañas hasta su sangre, el hombre lo aprovecha en todo y se lo asimila por completo. Nunca podría decirse con más propiedad

un absurdo como el de que el cerdo se refunde en el hombre.

Las palabras *intoxicación, saturación, difusión* y cuantas se han inventado para expresar la idea de la amalgama más completa y sutil entre dos cuerpos, no serían tan elocuentes y precisas como habría de serlo la que nosotros introdujéramos en el Diccionario de la Lengua (si perteneciésemos á la sabia corporación que lo redacta) bajo el epíteto de *cerdolización*. El hombre, en efecto, y el español sobre todo, se encerdoliza desde primeros de Septiembre hasta fines de Mayo, ni más ni menos que desde esta época en adelante se satura de azufre, hierro ó magnesia en los establecimientos de aguas minerales. Ya bajo la apariencia de lomo fresco, ya bajo la forma de morcilla, bien con el carácter de jamón, bien con la máscara de tocino, y á veces con el genérico expediente de grasa que se oculta en la trabazón íntima de los guisados, el hombre masca, saborea, deglute, aspira, sorbe y se asimila al cerdo por todos los poros de su organismo digestorio, apelando á todas las fórmulas y aprovechando todas las combinaciones del arte de devorar. En su furor, por introdu-

cirse el cerdo con la integridad absoluta de sustancia que atesora, ni olvida aprovechar sus acentos vitales en la hora de la muerte, ni desdeña los huesos calcinados en vísperas de su natural putrefacción. Porque es menester fijarse en el proceder del hombre con el cerdo, para concebir el grado de barbarie á que conduce la incontinencia del instinto gastronómico.

No se mata al cochino como se mata al pez, ni como se priva de la existencia al ave, disparando la escopeta ó cerrando la red en instantánea maniobra, no: esto pertenecería al orden natural de la pesca y de la caza, que parecen expuestas por naturales designios al alcance del brazo humano: con el cerdo hay que proceder de otra manera, si las medidas de nuestro gusto han de ser colmadas. Al amanecer de un día de otoño, y después de veinticuatro horas de hambre á que se le condena, el cochino ha de ser maniatado violentamente por una cuadrilla de sicarios grasientos, y conducido á la mesa de la ejecución, exasperando sus dolores hasta producir la rabia más espantosa. Allí, comprimiendo su hocico para que no respire, sujetando sus miembros para que no se defienda, y tirándole del

rabo para mejor sostener su furia concentrada, un primer asesino, como si dijéramos, el verdugo oficial, introduce lentamente en la garganta del bruto un cuchillo de filo y medio, procurando que corte á la vez las venas y las arterias principales del mecanismo circulatorio. Salta á borbotones la caliente sangre roja mezclada con la negra, que es el *desideratum* de la morcilla de precio; y por si esto no fuese suficiente, un hábil brazo de mujer alterna el movimiento continuo de la sangre dentro de la caldera en que se recibe, con el movimiento parcial de los vasos rotos dentro de la degolladura que la arroja. Mientras tanto se zarandea el cuerpo de la víctima, se comprime más y más su respiración, se le retuerce el rabo con mayor violencia, y se cubren, en fin, los postrimeros gemidos del agonizante con las risotadas y los vítores propios de una operación difícil bien conducida; porque sólo de ella, y de ninguna otra, depende el ulterior éxito de las combinaciones y el más sabroso gusto de los manjares.

Efectivamente: un cerdo á quien quedara una gota de sangre en su tocino, en sus lomos, en sus jamones ó en su mante-

ca, era un cerdo perdido; así como una sangre de marrano mal mezclada, venosa en unos puntos y arterial en otros, sería una sangre poco menos que inútil. Si el chorizo ha de ostentar mañana todo su puro aroma; si la cecina ha de retener su jugo encantador; si los escabeches han de estar limpios y sonrosados, necesario es que las operaciones preliminares se ejecuten en regla, y no vayamos á matar al cochino como se mata á una alimaña vulgar y despreciable. Esto no obsta para que después de muerto hagamos una hoguera donde chamuscarle, ó preparemos un baño de agua hirviendo en que ingerirle; porque como ya el animalito no siente, se excusa á la verdad todo el horror de tan necesarios procedimientos de aseo. Lo mismo podemos decir de la piqueta con que reducimos á menudos fragmentos su carne, y de la tripa que revolvemos para limpiarla, y del émbolo con que empujamos la picadura, y del humo con que tostamos la salchicha, y de la grasa con que freímos los torreznos, y de la salvaje satisfacción con que los masticamos y deglutimos. En todas estas refinadas carnicerías no toma parte ya el marrano, no sufre, no padece; es verdad

que murió con un poco de violencia, pero en cambio ¡qué buen gusto ha dejado á sus partes, qué animal tan útil y tan doméstico para la vida humana!

Él era hace poco tiempo el encanto de la familia: los muchachos bajaban por la tarde con las sobras de la mesa para verle comer y ayudarle á nutrirse con la compañía; la madre bajaba luego con alguna golosina de gusto y le acariciaba con frases como esta: — « Ven tú acá, consuelo de la casa, avío del invierno, guarrillo de mis criaturas; ven acá, que te rasque y engorde como mereces.» —A cuyas tiernas frases la vecina del lado gritaba desde la tapia del huerto: — « ¿Cómo tiene usted su marrano, señora?—Tan gordo y tan hermoso, que es una perla. — Dios lo bendiga, vecina; yo todavía no he podido comprar el mío. — ¡Pues es una desgracia! » — Y otras conversaciones semejantes, que se repetían por la noche en torno del hogar, con el contento del padre y de los mozos, y la alegría febril de los muchachos. El domingo por la mañana se desbrozaba la piel del cerdo, se le ponía una cinta encarnada con un cascabel sobre el lomo y se le llevaba como en triunfo hacia la pradera, para ex-

citar la envidia de los que no tenían marrano, ó atraerse los plácemes de los que lo tenían menos rollizo y mantecoso. Todo daba á entender la ternura que se sentía hacia el animal doméstico por excelencia, todo... incluso los preparativos de festividad con que había de practicarse la operación descrita anteriormente. Sólo el hombre inventa contrasentidos semejantes.

Los cerdos (por si alguno de nuestros lectores lo ignora) pertenecen á tres tipos originarios ó de raza, que han producido todas las familias conocidas: el tipo asiático, que proviene de la India, el napolitano, ó procedente de la Europa meridional, y el céltico ó del Norte. Los cruzamientos de esas tres razas y las condiciones de climas, alimentos y métodos de crianza diferentes, han dado por resultado un sinnúmero de especies y clases características.

Inútil sería que nos detuviésemos á analizar (si es que podíamos) la estructura osteológica de asiáticos, napolitanos y celtas, la forma de su hocico y pelambre, así como el mirar de sus ojos y la tonalidad de su gruñido. El marrano no sirve más que para comer; y toda la cuestión, por lo tanto, se reduce á carne. Bastará con que

digamos que la especie asiática, de donde por lo común proceden las familias rojiza y blanca, es superior á la oscura y negra europeas en precocidad de crecimiento, aun cuando éstas son superiores á la otra en posibilidad de gordura; pues mientras en un mismo sistema de cría y de cuidados los lechones de la primera han hecho en un año de 170 á 200 kilogramos de carne, como máximum de desarrollo, los de las segundas han alcanzado en año y medio un peso de 250 á 300 kilos, que, como se comprende, lo envidiarían algunos ganaderos para sus vacas. Los cerdos de esta última procedencia son los que dominan en Francia, singularmente los de la raza napolitana; pero la cría francesa se queda muy atrás ante la inglesa, cuyos magníficos ejemplares producen ese renombrado jamón de York, que invade, á pesar de sus elevados precios, las mesas de Europa. Débense las mejores familias de ganado moreno en Inglaterra á los conocidos condes de Leicester y de Essex, quienes, contra la vulgar opinión de los que desconocen al pueblo inglés, no sólo se cuidan de caballos y perros, como los nobles de otras partes, sino que dedican capitales é inteligencia á la

crianza de cochinos y otros animales de utilidad común, con gran provecho de los pueblos.

Sin embargo de la estimación que el cerdo ha obtenido desde muy antiguo, sus razas no se propagan como parecía natural; y por el contrario decrecen notablemente en ciertas naciones, al compás de la repoblación creciente de los ganados lanar y vacuno. Influyen en esto las enfermedades de las patatas, que se han hecho epidémicas en ciertos puntos, y encarecen el alimento más nutritivo del cerdo en las mismas comarcas, así como las enfermedades también que al propio ganado invaden, en Alemania especialmente, con peligro de la salud del hombre, y con no escaso riesgo para los que lo comen. Pero la causa principal es el convencimiento de que conviene más la propagación de los animales de trabajo y carne que los de carne sola: así se explica cómo la población de cerda se halla invertida, en cuanto á su número, con el adelanto de los progresos pecuario y agrícola de las principales naciones de Europa. España, por ejemplo, cuenta 268 cerdos por cada mil habitantes; sigue Portugal con 242, Austria con 217, Grecia con 194,

Dinamarca con 185, Rusia con 158, Prusia con 142, Francia con 140, Baviera con 105 y Bélgica con 101. — Mientras los belgas, pues, tocan á la décima parte de un cerdo, los españoles nos comemos una cuarta cada uno; y aun cuando esto influye en la suculencia de la alimentación, y el dato es, bajo ese punto de vista satisfactorio, no es signo de bienestar ni de riqueza, á pesar de todo; porque si el belga, el prusiano y el francés comen menos cerdo que nosotros, en cambio comen más carnero y más vaca, los cuales representan una suma de trabajo y de producción industrial que el cerdo no reporta en manera alguna.

Y aquí va á verse explicado uno de los contrasentidos más graves en que incurre la humanidad con relación al bruto de que mayor provecho saca para su alimento. Todos nuestros lectores se han preguntado alguna vez: — « ¿En qué principio de justicia se funda la animadversión con que se mira al cerdo por su origen y forma, sobre todos los animales que rodean al hombre en el hogar? ¿Cómo se compaginan el afán de poseerlo, la afición de criarlo y el ansia devoradora de consumirlo, con ese desprecio profundo hacia la especie y ese lujo de

dicterios sobre su modesta é inofensiva individualidad?» — Llamámosle en español, y esta nomenclatura tiene similares en todas las lenguas, cerdo, gorrino, guarro, marrano, cochino, puerco y cuantos nombres sucios y asquerosos han podido aplicarse al más vil y despreciado de los seres; basta decir que nuestros padres no podían ni nombrarlo sin pedir perdón á la concurrencia, siendo así que aquel animalejo vergonzante, aquel inmundo bicho, que hasta su nombre ofendía, era, como antes indicamos, encanto de la familia, esperanza del invierno, tesoro para los hijos, fuente de recursos para la caridad. Pan y marrano eran y son en nuestra España un escudo impenetrable contra todas las desdichas de una peste, de una sementera perdida, de una guerra cruel y exterminadora. ¿A qué, entonces, tal lujo de dicterios? ¿Cómo tanta vergüenza pública y tanto honor privado?

Nosotros vamos á decirlo, quizá por primera vez hasta la fecha. Ese lujo de dicterios y esa vergüenza pública reconocen un riguroso fundamento de justicia; son síntesis de un principio filosófico que honra sobremanera á la humanidad.

El cerdo es el único animal doméstico, que no sirve más que para nutrir. Los que le han defendido hasta ahora dicen, y con razón, que no es mucho más feo que otros varios animales, ni mucho más hediondo, ni mucho más dañino, ni mucho más perjudicial bajo ningún aspecto que se le considere: todo ello es positivo, y por añadidura podría decirse que el perro huele muy mal, y el gato araña, y el caballo cocea, y el asno rebuzna, y la vaca embiste, y que apenas hay animal en contacto del hombre á quien no debieran imponerse tantos anatemas por lo menos como al marrano.

Pero lo que se callan sus defensores es quc el marrano carece de la dualidad social indispensable para satisfacer al espíritu y á la materia; no es un viviente con caracteres sociales; es sólo una cosa, y como cosa, es fea, hedionda y repugnante. — El perro huele mal, rompe y destroza, persigue y muerde, rabia y envenena; pero defiende la casa y los ganados, ama y sigue á su dueño, busca y trae lo que encuentra; guarda fidelidad inconcebible, respeto profundo, gratitud eterna, constancia inalterable; es, en una palabra, el amigo del hombre y su auxiliar más tierno y más su-

miso. No hablemos del caballo, que ha dado su origen al *caballero*, que duplica la potencia y personalidad humana, que trabaja en el campo, que conduce en su lomo, que tira del vehículo; del caballo que avisa los peligros, que presiente la lucha, que conoce la senda, que alumbra la oscuridad, que salva á su amo. Ni hablemos tampoco de la vaca, que da leche y manteca, pare al toro y al buey, labra el terreno, arrastra el carro, trepa los montes en auxilio del labrador, reproduce su propio capital en cada año, y salda á su vejez la postrera cuenta, indemnizando con su carne apreciada el primitivo coste de su adquisición. No nombremos el asno, sin el cual el hombre no habría dado un paso en el mundo, y cuya utilidad, paciencia, servidumbre y constancia han merecido volúmenes enteros. Pásese revista á cuantos brutos contribuyen á la vida del hogar, y en todos ellos ha de encontrarse el doble símbolo de una existencia que habla en partes iguales al espíritu y á la materia del hombre.

Sólo el marrano constituye un emblema material, con abstracción absoluta del pasto ó distracción del entendimiento. Sus pezuñas son ricas, su jamón excelente, su san-

gre gustosa, su sesera exquisita, sabroso su tocino, aromático su lomo, suave y nutritiva su manteca, y hasta la piel tostada, y el rabo frito, y la molleja rellena, y el brazuelo ahumado, pertenecen á la categoría de los manjares que en otro tiempo fueran servidos á los dioses. El hombre lo comprende y lo aprecia en lo que vale: gozo en poseer, ansia de adquirir, apetito desordenado para devorar; el cerdo es un tesoro; venga y gocemos; alégrense los muchachos, vístase la casa de fiesta, mañana matamos el cerdo; ¡cuánto y con cuánto placer vamos á gustar de su cuerpo y de su sustancia apetitosa!

He aquí los clamores; pero ni una sensación de piedad, ni un suspiro de pena, ni un remordimiento del martirio, ni una memoria, siquiera sea fugaz, para el año que viene. Todo el mundo cuenta que ha perdido una vaca, un caballo, un perro, un asno, hasta una paloma y una codorniz; pero nadie ha perdido un cerdo: por el contrario, el que lo mata se lo encuentra.

El cerdo es la representación social del utilitarismo, y de ahí la causa de su desdicha. Meted á un cerdo en el cuarto de un glotón, y es como encerrar á un usurero

en la caja de un banco. El instinto material tiene satisfechos todos sus deseos, pero la falta de horizonte ahoga y asesina. Acumulad al cerdo la nobleza del caballo ó la fidelidad del mastín, y entonces equivale á que troquéis la caja de oro lacrada y sellada, por un puñado de monedas en condiciones de circulación. El cambio no es dudoso.

La utilidad constituye indudablemente una de las mayores conquistas de los tiempos modernos: lo que es inútil es superfluo; sólo lo que es útil debe ser perseguido y utilizado. Aceptemos la idea; pero ¿dónde tiene su límite la utilidad, en el cuerpo ó en el alma? Hé aquí la cuestión. — El que desecha unos pantalones que sólo le han servido para tapar la carne, goza con arrojarlos, ante la espectativa de otros mejores y de más gusto; pero si á la adquisición de aquella prenda, por ejemplo, va unida la memoria de una fecha feliz ó de una persona amada, los pantalones rotos y manchados se conservan con respetuoso afán en el rincón preferente del ropero. ¿Admite la escuela utilitaria de hoy este estancamiento de la materia textil? De ningún modo: con los pantalones de la memoria

tierna, puede hacerse paño para volver á vestir á otro caballero.

Si la escuela utilitaria, pues, que tantos vuelos va tomando en el día, necesita un emblema, puede adoptar perfectamente el marrano.

UN COCINERO DE S. M.

Julio de 1867.





XIV

LOS ALFAJORES DE MEDINA SIDONIA

AL SR. D. JOSÉ ENRIQUE SERRANO,

Miembro correspondiente de la Real Academia de la Historia, etc.

EN VALENCIA.

Mi querido señor y amigo: Recibí con gratitud la fina y lisonjera carta de usted, y ante todo debo manifestarle que llevo largo tiempo de no repasar mis libros culinarios ni de coger el mango de la sartén. Me hallo entregado á la voluntad del cocinero, resultando que si hoy no guiso cosas dignas de ser comidas, cultivo, en cambio, legumbres dignas de ser primorosamente guisadas. He logrado aclimatar aquí unas remolachas y unos pimientos que envidiarían los principales horticultores belgas ó italianos. Abandono, pues, el almocafre para contestar á las dudas de usted tocantes á la relación que pueda

tener el *pain d'épices* de Francia con los renombrados *alfajores* de Medina Sidonia. Y debo señalar como

Casualidad que, por cierto,
Fué rara casualidad,

que á los pocos días de recibir su carta de usted llegó á mis manos otra de D. Adolfo Reynoso, caballero de Barcelona, dirigiéndome preguntas casi iguales á las que usted me hacía. De todas ellas me haré cargo en este papel, diciendo lo que se me alcance en la materia, con el laconismo y claridad posibles.

Recuerdo que durante mi vida estudiantil en París concurrí muchas veces á la alegre y democrática feria de la plaza del Trono. Por algunos céntimos de franco se compraba, hace veinte años, un buen pedazo de pan de especias, que el vendedor cortaba á cuchillo de la gran torta ó volumen que tenía sobre su mostrador. El manjar era de color oscuro, con grandes ojos, semejantes á los que tiene el llamado en España pan francés, y de un gusto ni bueno ni malo, porque casi no sabía á nada. Los progresos industriales y gastronómicos han alcanzado también á la hu-

milde pasta de que tratamos. Ahora tenemos un pan de especias aristocrático, que se presenta en forma de ladrillo, por cuya circunstancia, y por ser higiénico (según dicen), se nombra *pavé de santé*. El Señor Carlos Auger, de Dijón, premiado en diversas Exposiciones con diplomas de honor y medallas de plata y oro, es hoy uno de los primeros fabricantes del pan de especias de Francia.

Crea usted, amigo mío, que la historia de la panificación, considerada en sus múltiples y variados aspectos, había de ser curiosa y amena si la trazaba una pluma erudita y elegante. Siempre que se habla de pan recuerdo aquel que había de comer Adán con el sudor de su frente; el pan nuestro de cada día; los panes y peces milagrosamente multiplicados por el Señor; el pan eucarístico; las diferencias entre el ácimo y el fermentado, establecidas por los hebreos; el pan bendito repartido en ciertas festividades de la Iglesia, etc., etc. Y como no es profanación mentar al Ingenioso Hidalgo después de la Biblia, allí encontramos los rimeros de pan blanquísimo de las bodas de Camacho; el mendrugo que Sancho pretendió mojar en las ollas

de aquel festín; la hogaza que apeteció Don Quijote después de la aventura de los carneros; el pan con que remachó las narices del cabrero, y el famoso pedazo en que funda su ventura aquel que no tiene que agradecerlo más que al cielo mismo. Al negro pan de munición, al triste pan seco, al amargo pan del destierro y al infernal *pane lucrando*, se oponen el pan de Viena, los antiguos craquelenques del Rey de España, el pan pintado y el pan de la boda. Desde el pan que mitiga la pena de los duelos, hasta el fantástico pan y cebolla de los enamorados, media un abismo. Y temeroso yo de hacer un pan como unas hostias, abandono este camino y vuelvo á nuestro tema, para decir á usted que el de *especias* se compone de harina de centeno y miel, con ajonjolí, clavo, vainilla ó cualquier otro ingrediente aromático. Resulta una cosa entre torta y bizcocho, que puede acompañar al chocolate sin que pierda su olor el cacao. Recibe, pues, el *pan de especias* su nombre en sentido metafórico, como le sucede al pan de higos: sólo en la figura se relacionan estos panes con el que sirve por lo común de sustento al hombre.

Usted me pregunta si los alfajores de

Medina Sidonia guardan semejanza con el dicho producto francés. Yo creo que no guardan ninguna, según juzgará usted por la muestra que le mando y la receta que le doy en pesas y medidas antiguas, porque así consta en el original, y porque reducirlas á gramos y litros me parece tan absurdo como trocar por la moderna báscula el antiguo peso de cruz con que pintan á la Justicia. Á la generosidad de mi pariente y amigo D. Salvador Hidalgo y Pardo de Figueroa debí el regalo de un volumen en folio, manuscrito en gallarda letra, de cien hojas de papel de hilo, con lujosa encuadernación en pergamino y cortes dorados, en cuya portada se lee: RECETARIO PRÁCTICO DE GUISADOS Y DULCES. MEDINA SIDONIA, AÑO DE 1786. Al folio 60 de este libro anónimo, que más parece ejecutoria de hidalguía que curioso tratado de cocina, se halla el siguiente récipe:

✠

ALFAJOR DE PRIMERA CALIDAD.

« Para labrar el alfajor prepararás lo que voy á decir:

» Una azumbre de miel blanca.

» Tres medios de avellanas y una libra de almendras, todo ello tostado y tronzado.

» Onza y media de canela en polvo.

» Dos onzas de matalahuva, cuatro adarmes de clavo y otros cuatro de cilantro, todo tostado y molido.

» Una libra de ajonjolí tostado.

» Ocho libras de polvo de moler, sacado de rosquillos de pan sin sal ni levadura, muy cocidos en el horno.

» Con media libra de azucar harás almíbar: luego agregarás la miel, y cuando esté subida de punto, le echas los avíos, tres puñados de harina cernida y el polvo de moler. Muévelo para que todo quede bien mezclado. Háganse los bollos en caliente; báñense en almíbar; cúbranse de azúcar fina con alguna canela, y empapélense. En cada libra de bollos deben entrar de ocho á doce, para que sean lucidos. La dificultad y el secreto del alfajor está en el punto de la miel: para conocerlo dan las recetas muchas reglas, pero como ninguna es cierta, no las apunto, y digo que la práctica es aquí la maestra, como en todo.»

Desde luego comprenderá usted que este

verdadero alajú podría definirse diciendo que es el *melicratum* ó aloja en estado sólido. Diferénciase el alfajor medinés del de otros puntos de España, no tanto en el *modus faciendi,* cuanto en la forma, que de manera tan poderosa influye en el sabor de los manjares. No son aquí tortas colocadas entre obleas; es un cilindro ó croqueta revestida de azúcar y canela, y cubierta con un papel, humilde ó vistoso, que la envuelve en espiral, plegándose con cierta elegancia en los extremos. Tal es el clásico *bollo de alfajor* de Medina, conservado en toda la pureza de su abolengo árabe, y hermano carnal del que hoy se fabrica en Mazagan, Fez y otros puntos de África.

Pocas y cortas son las antiguas noticias que puedo suministrar á usted tocante al dulce que nos ocupa. A fines del siglo XV asiste á la guerra ó á las fiestas de un matrimonio, y en el XVI implora la benevolencia de un coronel ó enaltece la valía de una esclava, según notará usted por las indicaciones que siguen.

Don Enrique de Guzmán, II Duque de Medina Sidonia, pide, en 2 de Julio de 1487, al concejo, alcaldes y regidores de dicha población, que envíen al real de

Málaga cincuenta vacas, cincuenta bueyes, doscientos carneros *é proveimiento de alajú desa mi cibdad.*

Doña Leonor de Mendoza Ribera, mujer del citado magnate, dice desde Sanlúcar de Barrameda, en 8 de Noviembre de 1489, que, con motivo del casamiento de su hijo Don Juan con Doña Isabel de Velasco, le manden cuatro toros que sean muy bravos, y *dos canastas d'alajú que sea muy bueno.*

En Abril de 1580 acordó el concejo que se regalasen al ilustrísimo Marçio Colona, lugarteniente de su tío Próspero Colona, y coronel de la coronelía de los mil quinientos italianos que se hallaban en Medina Sidonia, *una carga de alfajores é quarenta ducados para guantes, para que se contentase con los alojamientos dados á su gente; é diez ducados é media carga para el mesmo efeto al capitán Ascanio Constantin.*

Por escritura otorgada en Medina, á 9 de Febrero de 1582, vende Simón de Cote á Sebastián Sánchez de Cuéllar, vecino de Jerez de la Frontera, una esclava prieta, nombrada Catalina, de veinte años de edad poco más ó menos. Advierte que no se verifica el contrato como el de bestia en feria ó quesos en costal; asegura, por el con-

trario, que Catalina no es borracha, ni huidora, ni padece gota coral, ni mal de corazón, ni otra enfermedad, ni está endemoniada, y agrega *que es guisandera de habilidad de muchas cosas, y en especial de fruta de sartén, de huevos mexidos y de alfajor al uso de acá.*

Semejante requisito bastaba para recomendar el mérito de la esclava. Porque ha de saber usted que la fabricación del alfajor no se ha conservado ni en los conventos de monjas ni en las confiterías. Permanece en el pueblo, y pasa, á modo de mayorazgo saltuario, de unas familias á otras. Elabórase principalmente en Pascua de Navidad, tanto para regalarse con la golosina como para obsequiar con ella á sirvientes y comensales, ó á relacionados y amigos ausentes de la población. El mercado del verdadero alfajor de Medina, que casi no traspasa los límites de la provincia de Cádiz, tiene su natural asiento en las tabernas y ventorrillos de dicho territorio. La difícil circunstancia de que la pasta conserve los grados convenientes de elasticidad y dureza es un secreto del arte, que hoy radica *en casa de las Trejas,* cuyos productos representan entre sus congéne-

res lo que una caja de *Partagás* ó una botella de *Domecq* vienen á ser comparadas con los cigarros vulgares de la Habana ó con el caldo que se vende al menudeo en las tabernas de Jerez de la Frontera.

Creo que por rica y delicada que se juzgue la confitura de que hablamos, por gran duración que tenga, para ser conducida de un punto á otro sin descomponerse ni alterarse en sus condiciones esenciales, y por mucho que se adorne su envase y parte exterior, no puede convertirse jamás en ramo importante del comercio. Las pasas de Málaga, el chocolate de Astorga y e maimón de Zamora, por ejemplo, agradan desde la primera vez que se saborean; pero el alfajor requiere la costumbre del paladar, del mismo modo que la necesitan el morteruelo manchego, el vino manzanilla ó el queso Roquefort. Y en prueba de tal creencia, escuche usted las opiniones de algunos amigos míos.

«Nada he probado—me escribía Julián
» Romea—que se parezca al tal alfajor.
» Comprendo que debe agradar á los que
» hayan comenzado á comerlo desde la ni-
» ñez; pero no á los maduros como yo.
» Ventura (de la Vega), después de olerlo,

» dijo muy serio que aquello debía ser me-
» dicamento de uso externo para mulos ó
» caballos.» —Limitóse D. Fermín Caballero á elogiar la forma y el aseo de la elaboración, y á decir que tanto él como su amigo el célebre doctor Asuero calculaban que no debía abusarse de este alajú. El excelente D. José de Palacio y Vitery me manifestó, con singular donaire, que el tal dulce era capaz de envenenar al que lo comiese, y que él se hallaba arrepentido y medroso de haberlo paladeado. — Finalmente, copiaré á usted los discretos párrafos de la carta en que un cariñosísimo amigo mío alegaba las razones que le habían impedido hablarme del manjar que nos ocupa. — «Pasados unos días, dice, aban-
» doné á Villaharta (Mayo de 1879), lle-
» vando en el saco de noche los alfajores
» que usted me regaló, y tomé en Córdoba
» el tren de Madrid. Al llegar á Vilches,
» supimos que acababa de hundirse el tú-
» nel del mismo nombre en Despeñaperros,
» y que nuestro tren debía detenerse hasta
» que se abriera un paso. La primera pre-
» ocupación de los viajeros fué buscar que
» comer; pero nuestra diligencia se estre-
» lló ante la miseria del lugar, donde sólo

» encontramos pan y aceitunas, algunos
» huevos, unos chorizos muy malos, y vino
» peor. La gente era bastante, y un codillo
» de jamón que pudo adquirirse fué des-
» tinado á las señoras, entre las que se
» encontraba la Marquesa de Javalquinto,
» que hizo los honores de la desdicha con
» la mayor distinción. Acabada de comer
» aquella pobreza, con tanta broma como
» hambre, ¿qué hubiera usted hecho tenien-
» do un paquete de alfajores de Medina
» en el saco? Pues eso hice yo. Saqué los
» alfajores, y toma tú, toma tú, toma
» tú, desaparecieron de la vista como pan
» bendito, faltando para muchos. A algu-
» nos no les gustaban; pero la gente de la
» tierra se echaba encima y se comía los
» pedazos. Yo, como dueño de la cosa, me
» quedé sin la cosa, y vea usted la razón
» que he tenido para no darle mi parecer
» gastronómico sobre los alfajores. » (De todo esto se deduce que ni aun la mejor salsa del mundo, que es la hambre, alcanza á dar atractivo al famoso dulce medinés.)

En resolución, creo que la única semejanza que puede existir entre el pan de especias y el alajú es la de que ambos son humildes productos de la repostería, y que

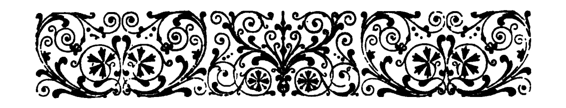
ni uno ni otro conseguirán puesto en la mesa fina y distinguida de nuestros tiempos. Sin embargo, debo consignar las ocasiones en que, hallándose el alfajor medinés bajo el patrocinio del bendito SAN OPORTUNO, lo he juzgado, no solamente pasadero, sino rico y delicioso. Al viajar por los tartesios campos, recorriendo en grata compañía el áspero y quebrado territorio que abarcan Medina, Tarifa y Gibraltar; al advertir el color rojizo y la pintoresca vegetacion de estas montañas, que parecen acabadas de romper para dar paso á las aguas del Océano; al contemplar la costa africana á una distancia tal, que nos parece alcanzarla con la mano; al oir que los ríos que atravesamos se llaman Guadalmesí, Guadarranque, Guadalmedina y Barbate, y las tierras se nombran Albaladejo, Ben-halluz, Alcántara, Algar y Almorainas; al notar la pronunciación gutural de estas gentes, y su color, y su tipo, y sus maneras, y sus vestidos, y su lenguaje, y los jaeces de sus caballerías, todo tan verdaderamente africano, se nos vienen á la imaginación los árabes con sus jaiques y alquiceles, y hasta con su paladar y cocina. Y si entonces corre el fresco

viento de Enero, y le brindan á usted, y usted acepta, un par de buenos alfajores y otro par de buenas copas de anisete de Ojén ó de Cazalla, no sólo conforta usted su estómago, sino que cobra arrojo y bríos para espolear el caballo y sacarlo al trote; perdiendo el miedo á los estrechos y tortuosos vericuetos que culebrean entre las gargantas, lajas y precipicios que sirven aquí de espléndida contera á la vieja y asendereada Europa.

Si con lo manifestado acierto á satisfacer los deseos y curiosidad de usted, y consigo que al proveerse en estas próximas pascuas de un dulce arqueológico, como pretende, prefiera usted los alfajores de Medina Sidonia á los panes de especias de París, considerando que el alfajor es moro y que ustedes los valencianos, no sólo son moros también, sino que de moros se visten aún, quedará patrióticamente satisfecho su afectísimo y devoto amigo,

El Doctor Thebussem.

Huerta de Cigarra (Medina Sidonia),
5 de Noviembre de 1881 años.



XV

LOS BRINDIS DE LA MESA MODERNA

Así como de las mujeres se dice que escriben una carta para añadirle después una postdata, de la Mesa Moderna puede decirse que da de comer para que le dejen echar un brindis.

No hay sino tender la memoria por los infinitos banquetes contemporáneos en que se discute la política de los pueblos, el interés ó conveniencia de los partidos, la ley de las razas y el porvenir social ó religioso de las criaturas, para dudar de si en nuestros tiempos se brinda porque se come, ó se da de comer para que se brinde.

En el teatro antiguo los hombres no se dirigían á sus semejantes sino con la cara tapada: en el teatro moderno las gentes parece que no pueden hablar sino con la

boca llena. El brindis, pues, no es un incidente de las comidas, sino una institución.

Merece ser estudiado.

En las mesas de príncipes y magnates, así como en los banquetes públicos, no se llama brindis al acto de brindar, sino hacer ó dirigir un *toast;* porque el influjo de la cocina francesa, que en ellos domina, ha introducido, con su fraseología especial, el uso de esta voz, cuya equivalencia en castellano es *cuscurro.* — *Toast,* sin embargo, aun cuando palabra francesa, no es de origen francés para los brindis, sino inglés y significa *tostón;* aludiendo al pedazo de pan tostado que los antiguos ingleses echaban en el fondo de la copa de cerveza, para obsequiar con él al último que bebía á la salud de todos. Dedicar, por consiguiente, un *toast* ó un tostón por la ventura de alguien ó de algo, fué el origen de los brindis modernos, que han conservado su nombre á pesar de haber perdido lo suculento y gustoso del cuscurro. Pero ¿qué monarca ó magnate, sobre todo español, se atrevería á levantarse en medio de un festín, tomar en su mano una copa, y diri-

giéndose á un monarca ó príncipe extranjero, gritarle: *¡Mendrugo!?*—Grítale *¡Toast!*, que ès lo mismo, y todos se quedan tan contentos.

Antes de pasar adelante hemos de referir una anécdota que, aun cuando muy conocida, es posible que ignore alguno.

Cuéntase de Ana Bolena, cuya hermosura ha pasado á la historia revuelta con sus desdichas, que un día tuvo el capricho de bañarse en presencia de los caballeros de su córte. Eran cosas del tiempo. Uno de los que la rodeaban, admirado de su sin par belleza, cogió una copa, y llenándola de agua del baño, comenzó á beberla, ofreciendo un *toast* á sus amigos por la salud de la linda soberana. Hubo entre los circunstantes quien se negó á beber, é interpelado por los otros sobre su extraña conducta, dijo: — « Yo quisiera reservarme el tostón. »

Hay, en efecto, hacia el fondo del vaso cierto atractivo misterioso para los bebedores. Cuando se bebe en ronda, todos quieren ser el último; el propio agasajado con un brindis acostumbra á decir: « después de usted; » y si hay damas entre la concurrencia, se juzga el más feliz el pos-

trero que bebe, porque «se apodera de los secretos de todas.» — Comprendemos el borracho de Andalucía, que aun dice al beber: «¡hasta verte, Jesús mío!», porque en el fondo de su jarro de vino tenía pintado un Jesús; pero no se comprende esa predilección por los posos de una copa, como no la produzca un instinto egoísta de que nuestro goce sea el último que se disfrute.

La costumbre de brindar es muy antigua. Los griegos y los romanos bebían en sus banquetes por la salud de sus amigos ó de la patria, si bien entre romanos no se tenía el hecho por original, cuando el brindis se llamaba «beber á la usanza griega»; lo cual significa que ya los franceses antiguos, como los de ahora, tomaban sus costumbres elegantes de la Inglaterra del tiempo. *Graeco more bibere* equivalía en la ciudad de los Césares al *toast* de la ciudad de los Lores.

Cuando Hebe, que fué la primera escanciadora de que se tiene noticia, sirvió vino á los dioses en el banquete del Olimpo, cuenta Homero que ellos brindaron los unos por los otros; pero si Homero no los vió, como parece probable, siempre podrá

decirse que la costumbre de brindar era ya común en los días del poeta. Antes de éstos se brindaba también, aunque en forma de plegaria.

Sabido es que la manifestación primordial de las religiones de los pueblos eran los banquetes sagrados. Verificábanse en los templos, en las plazas públicas ó en los recintos donde residía la autoridad ciudadana. A los primeros se asistía en el traje blanco de los sacerdotes, con coronas en las sienes, y un ceremonial casi idéntico al de los sacrificios. Los comensales se elegían entre los varones más eminentes, y se llamaban *parásitos;* nombre que de religioso ha venido á trocarse en ridículo, desde que, perteneciendo á los que comían por deber, ha pasado á los que comen de gorra. Allí los parásitos, que representaban á la ciudad, elevaban plegarias á los dioses por la salud común y la dicha de la patria; lo cual se verificaba bebiendo y comiendo con sujeción á un ritual prescrito de antemano. Porque los *menus* son tan antiguos como los hombres; y si el Sr. Dr. Thebussem, nuestro amigo, que tan aficionado es á ellos, posee, como es de suponer, los de los pueblos anterio-

res á Grecia, de seguro los habrá buscado en la liturgia de cada país, donde no sólo tienen asignadas su clase y cantidad, sino el tamaño, forma y materia de la vajilla en que habían de servirse. La única diferencia que hay entre los *menus* antiguos y los modernos es que aquéllos eran invariables, según la distinción, prerrogativas ó creencias de cada localidad; mientras que los de hoy son tan varios como el capricho, la fortuna ó la elegancia del que los ofrece. Si pues de tan arriba nos vienen la solemnidad del comedor, la etiqueta del traje, la prescripción del *menu,* y todas las reglas ceremoniosas de la comida, lícito nos es convenir en que los *toasts* de ingleses y franceses contemporáneos, no son sino las mismas plegarias modificadas de Ausones y de Oscos casi prehistóricos. Carecemos de tiempo ahora para compulsar el Mahabharata y ver si en la mitología de la India brindaban los héroes por sí propios ó se encomendaban á sus dioses en sus banquetes; pero suponemos que sí, y dejamos la tarea á eruditos más desocupados.

Lo que no queremos pasar en silencio es la relación de algunos brindis históricos,

que pintan las costumbres de ciertas épocas. Las crónicas lombardas, por ejemplo, refieren un caso de doble brindis, cuyas enseñanzas constituyen todo un curso de amor.

Cierto joven rey solicita por esposa á la hija de uno de sus aliados; pero deseando conocerla antes de desposarse, se disfraza de segundo embajador y va á pedirla por sí mismo, acompañando á uno de los magnates de su corte. Prendado de la hermosura de la Princesa, y al devolver á ésta la copa de un brindis de alianza, el fingido embajador oprime la mano de la joven y se la lleva á los ojos, como aludiendo á que su vista le había dejado ciego. Aturdida la Princesa por este lance inesperado, corre á referírselo á una de sus damas, la cual le dice que sólo el que habría de ser su dueño se hubiera atrevido á un acto semejante, y que el que tal hacía daba muestras de ser un delicado y amoroso príncipe. Así lo fué en efecto, aunque por desgracia sobrevivió muy poco á sus bodas. — Viuda la Reina, y autorizada por su pueblo adoptivo para contraer nuevas nupcias, puso ella los ojos en el hijo de un rey cercano, cuya gentileza no era inferior á la del príncipe difunto.

Hízole venir á su corte, y adelantándose á recibirlo, le ofreció la copa de la amistad, después de beber parte del licor. El Príncipe, apurada la copa, se la devolvió á la Reina, permitiéndose besar tímidamente su mano. Ella le dijo: — «¿Es costumbre, señor, que se contente con besar los dedos el que tiene derecho á besar los labios?» — Y acercándole el rostro, añadio: — «Os he escogido por esposo y por rey.»

Véase cómo la Princesa viuda aprendió perfectamente las lecciones de su primer marido.

Otro hecho histórico eleva la copa de los brindis á la categoría trágica en manos de Rosmunda, de esta reina goda, cuyas pasiones ha inmortalizado Alfieri.

Todo el mundo sabe la historia de esta mujer. — Rosmunda, hija del último rey de los Gépidos, se casa, al parecer por fuerza, con el vencedor y asesino de su padre, el más poderoso rey de los Lombardos. Un día en que éste celebraba fiestas en Verona, hizo traer al banquete su copa de marfil y oro para brindar por la salud de su corte, y llenándola de vino, la ofreció á su esposa después de beber. Aquella copa estaba hecha con el cráneo del padre

de Rosmunda. Horrorizada la Reina por tan atroz proposición, rechaza el brindis y jura en secreto la muerte de su marido. Para verificarla, intenta valerse de uno de sus servidores, cuyas cualidades personales le hacen apto para la lucha con un atleta como el Rey; pero él se niega á la ejecución, á pesar de las simpatías que le unen á la Reina. Rosmunda entonces penetra una noche en su aposento, y le seduce con este espantoso dilema: — O matas al Rey, porque yo te lo mando, ó el Rey te matará á tí, por lo que tú haces con su esposa.» — El Rey, efectivamente, fué á poco ahogado en su propia cámara, despues de una lucha terrible con su asesino. Rosmunda toma por esposo en seguida á uno de sus amantes, hermano de leche del Rey, é intenta coronarlo; mas los nobles de Lombardía se oponen á sus designios, amenazando á los nuevos consortes con investigar las causas del crimen que acababa de cometerse, ante cuya amenaza huyen del reino. Establecidos en Rávena, el Exarca del país, prendado de Rosmunda y de sus riquezas, le ofrece compartir con ella el gobierno si se desembaraza de aquel marido inútil. La ambiciosa mujer acepta y se

encarga de la ejecución. Un día, al salir del baño ofrece Rosmunda á su esposo una copa de vino, que él bebe hasta la mitad, como se usa en los brindis; pero al beberla siente los ardores de un envenenamiento, y recordando sucesos de otras épocas, corre en busca de su espada, la fija en el cuello de Rosmunda, y le hace apurar la copa. Ambos esposos caen entonces envueltos en sus convulsiones y en su muerte.

Por último, y como contraste de los anteriores, consignemos un extraño brindis de la renombrada Reina de Egipto.

Los romanos del final de la República llamaban á los brindis *beber la copa;* y no contentos con hacerlo así, bebían también la corona, deshojando las flores de la que llevaban sobre la cabeza en el licor que iban á beberse. Un día que Cleopatra dió á beber su copa á Marco Antonio, quiso éste beber asimismo su corona, temeroso sin duda de que otro la disfrutase; para lo cual arrancó las flores que adornaban la frente de la Reina y se llevó el vino á los labios. Cleopatra detuvo la acción diciéndole: — « ¿Por qué soléis tener celos de mí? ¿Creéis que si yo pudiera vivir sin vos me faltarían ocasión y medios para dejaros? » — Y lla-

mando á un esclavo, le dió á beber la copa de Antonio. El esclavo, al apurarla, murió de repente.

Los brindis, volvemos á decir, son tan antiguos como el vino. Principiaron por religiosos, y entonces se limitaban á libar, ó sea á ponerse la copa en los labios y derramar después el licor sobre la mesa ó sobre el suelo, para que disfrutaran de él las divinidades ausentes. Mas bien pronto hubieron de advertir los comensales que era una lástima desperdiciar el vino, é interpolaron las libaciones con los brindis, dedicando á los dioses la menor parte y bebiéndose la mayor de un solo trago.

Nótase en la historia de los brindis una tendencia á establecer la irresponsabilidad del bebedor. Siempre ha debido ser chocante que un hombre beba vasos de vino por beberlos; pero desde que la bebida está impuesta por la galantería, y el bebedor apura la copa, obligado por la amistad ó en nombre de la salud, no hay medio de resistirse, ni acción extraña en redoblar los sorbos hasta embriagarse. Nadie bebe entonces por beber, sino por obsequiar al

otro; de cuyas resultas todos beben lo mismo, convirtiendo la borrachera en una especie de religión. En los pueblos antiguos se arrojaba de la sala del festín al que excusaba un brindis, y griegos y romanos derramaban sobre la cabeza del cobarde ó sobre su túnica el licor que rehuía beberse, para que, ya que no llevaba el vino por dentro, lo llevase por fuera.

Alejandro fué víctima de esta temeridad, aunque procure ponerla en duda su historiador Quinto Curcio. Cuenta Atheneo que el vencedor de los persas hallábase presente á un festín donde concurría Proteo, que era el mayor bebedor de Macedonia. Alejandro le brindó con un ánfora de vino, que no contenía menos de seis botellas de las actuales, y el macedonio se la bebió de una vez, pronunciando una bella oración en honor del héroe. Terminada ésta, Proteo ofreció á su huésped la recíproca en una copa igual, y Alejandro, que no consentía aparecer inferior á ningún otro hombre, se la bebió de la propia manera; aunque con tal repugnancia, que al concluir vaciló en su asiento, dejó escapar de sus manos la copa, y experimentó los primeros ataques de la enfermedad que le

condujo brevemente al sepulcro. Nadie ignora que Alejandro, sobre cuya muerte guarda cierto pudor la historia, falleció de una dolencia semejante á la que concluye con los que residen largo tiempo en Asia y Oceanía.

Después de haber agotado los antiguos la fórmula de beber por los dioses inmortales y por la salud de los mortales presentes, se dió en beber por los amigos ausentes, por las familias, por los compatriotas, por los extranjeros aliados; en suma, por los vivos y por los muertos. La materia, como se comprende, daba bastante de sí, y sobre todo, esta última parte de los muertos era tan inagotable como las bodegas. Heredáronla de Roma los primitivos cristianos, quienes, no pudiendo beber en sus humildes refacciones ni por familia, ni por patria, ni por salud, pues todos ellos estaban condenados á muerte, brindaban primero por su religión y después por los mártires, costumbre que debió convertirse un tanto en abusiva, cuando la anatematizó San Ambrosio y la prohibió un Concilio. — Ya antes de éstos habían anatematizado los brindis Solón y Licurgo; pero no Catón ni Séneca, de los cuales refiere

la historia reservada que solían alegrarse de tiempo en tiempo.

Los Bárbaros, que renegaron de todo y abolieron los usos y costumbres que les eran anteriores, no fueron crueles con los brindis, como con el resto de la civilización, y bebían también por vivos y por muertos, llevándose los tazones de mano en mano repletos de vino. Porque lo que ha sido común en los brindis, desde la más remota antigüedad, es que la vasija del licor circule entre los comensales, posando todos sus labios en ella. La mesa moderna es la que ha establecido brindar con copas separadas, si bien chocándolas entre sí para que aparezca esa sucesión, que, por lo visto, repugnan nuestros pulcros estómagos. Aun hoy, en ciertos momentos del banquete, no faltan parejas que se obstinen en brindar y beber con un solo vaso.

Mas á todo esto no sabemos por qué se dice *brindis*. Brindis es una palabra que no se parece en nada á la *philotesia* de los griegos, ni al *propino* de los romanos, ni al *trinquis* de la Edad Media, ni al *hacer la razón* del Renacimiento, ni al *toast* de los tiempos actuales. Tampoco es palabra española, ó por lo ménos los sabios lingüis-

tas españoles han huído de consignarla en sus catálogos etimológicos: pasaría por una voz de generación espontánea, si no existiera entre los italianos con las mismas letras. Efectivamente, los italianos, que dicen *brindisi* ó *brindis,* nos han prestado la palabra del beber ceremonioso, como con la voz *orgía* nos prestaron la palabra de la borrachera elegante. Y es que se conoce que en España hemos comido y bebido siempre mal, ó como si dijéramos, en forma lacayuna. Nuestra lengua, tan rica en zambras, bacanales, jaranazos, francachelas y regodeos, tuvo que ir siempre á extraños idiomas para buscar la expresión de sus solaces distinguidos. En cuanto las gentes se reunieron por las noches para lucir sus galas, conversar con discreción ú oir unas piezas de música, fué necesario ir á Francia por la palabra *soirée;* en cuanto poblaron unos salones en són de fiesta, aun cuando sin bailar ni cantar, fué menester ir á Inglaterra por la palabra *rauht;* en cuanto comieron sin sentarse, importaron el *buffet;* en cuanto almorzaron sin manteles, el *lunch;* en cuanto se alborotaron con elegancia, la *orgía;* en cuanto bebieron con distinción,

el *brindis*. Sólo una palabra española, sin uso ya, existe en nuestra lengua para sustituir al brindis: el *carauz*. ¿Qué significa esta palabra? ¿De dónde viene? Según nuestro *Diccionario*, carauz es el acto de brindar apurando el vaso; pero como esa voz tiene semejanzas de sonido en casi todas las lenguas de Europa, parece que es la misma *garaus* alemana, de donde las otras se derivan, y que equivale á término ó conclusión; es decir, á apurar, no á brindar ni ofrecer.

Brindar sí equivale en italiano á propinar ú ofrecer. Es, por consiguiente, el *propino* de Roma el que adoptó la Italia; y aunque nosotros adoptamos también la voz para propinar medicinas ó propinar azotes, y aun para galardonar los oficios de los sirvientes, gustónos más el trinquis de los flamencos cuando de beber con alborozo se trataba, que el *propino* de los romanos cuando á beber con buenas formas se nos requería. No hay, pues, que lamentarse de que el *toast* nos haya venido de Inglaterra, porque el *brindis* nos ha venido de Italia, y sólo tendría verdadera carta de naturaleza el vocablo si, al levantarnos á beber por la salud de alguien, en vez de decir *brindo*

dijésemos *propino*; ó sea *per salutem alicui propinare*, que es lo que hacían nuestros abuelos los romanos.

Aquí conviene apuntar una idea de Voltaire, el cual, en su escepticismo por todas las cosas, le encuentra al brindis el absurdo de que sea beber á la salud de otro.

Hay, en efecto, algo de extraño en que uno se afane por la salud ajena, corriendo el peligro de perder la propia; pero como el brindis es siempre recíproco, y el que bebe por la salud de alguien encuentra quien beba por la suya, resultará, al cabo, que los dos enferman ó que los dos alcanzan la salud por las libaciones.

El brindis por la salud, como todo lo espontáneo, universal y constante, podrá ser más ó menos lógico, pero nunca dejará de ser expresivo y tierno. En cuanto el vino sacude las preocupaciones de la inteligencia y devuelve al alma su primitivo estado de sencillez, el primer impulso del bebedor es hacia la amistad, de la cual es la expresión más característica el deseo de la salud. *Salud* ha sido la primera palabra que el hombre ha dicho al encontrarse al hombre; salud ha sido la primera línea que el hombre ha escrito al escribir al hombre;

saludes y saludos constituyen las seculares reglas de la cortesía y los signos perpetuos del amor: ¡qué mucho si al revelarse los íntimos sentimientos de un corazón alegre, acude á los labios el saludo como prenda de espontánea y cariñosa amistad!

Pero vengamos al asunto de los brindis modernos, que es el que reclama nuestra preferente atención.

Queda dicho antes, y nadie puede ponerlo en duda, que hoy se dan banquetes para brindar, ó, por mejor decir, que hoy, cuando se tiene que manifestar alguna cosa grave, se guarda para un brindis. Increible parece que en este siglo del razonamiento y de la crítica escojamos, para exponer opiniones de trascendencia, el instante en que, si no hemos perdido el juicio, nos hallamos á punto de perderlo; mas así es la verdad. Quizá algunas guerras contemporáneas y algunas complicaciones de Oriente y Occidente hayan tenido origen en la inconsiderada verbosidad de una copa de *champagne*. Recordemos las frases que han perturbado los imperios, ó los discursos que han influído en la política de nuestros días, y veamos que todos se han pronunciado á los postres de un banquete en forma

de brindis. ¿Hay noticia de que algún monarca ó diplomático se desdijera luego de lo que en tan críticas circunstancias había expresado? De lo que la hay es de un filósofo ateniense, que apelaba de una sentencia de Filipo en los postres, ante el tribunal de Filipo en ayunas.

Los antiguos pronunciaban sus arengas graves en los momentos de sentarse á la mesa: entónces disponían de toda su discreción y de la seguridad necesaria para no decir más de lo que conviniese; porque luego á los postres (y véase cómo aquí no se defienden los antiguos, por serlo) incurrían en ligerezas y debilidades, que la Historia no ha podido menos de consignar con escándalo. Pues bien: si es inherente á la frágil naturaleza humana que los licores la perturben con tanto de dicha para la imaginación como de irracionalidad para el discurso, ¿por qué aguardar á beberlos para decidir las más arduas cuestiones y dilucidar los más trascendentales problemas? ¿No hay temor de que se siga de aquí una política borracha, una moral alegre ó una filosofía que vacile y se tumbe?

La Iglesia católica, cuya previsión ha desesperado siempre á todos los innovadores,

ordena á los clérigos que no coman ni beban, para estar en gracia; los filósofos y los sabios de todos los tiempos y países han compuesto sus obras antes de comer: el propio vulgo sabe y aconseja á los muchachos que el estudio mejor es el que se practica en ayunas: para nadie es un secreto, en fin, que la vacuidad del estómago y la frescura del cerebro son los estados más recomendables para las lucubraciones del espíritu. ¿A qué olvidar estas máximas?

La sociedad moderna, sin embargo, dispone los cosas de otro modo: ella ejecuta sus trabajos físicos en ayunas, y reserva los morales para las horas del almuerzo ó de la comida. Celebra sus conciliábulos por la noche; pronuncia sus discursos por la noche; escribe sus periódicos por la noche; gobierna y administra los pueblos por la noche también; y si no verifica sus transacciones mercantiles por la noche, es porque los asuntos de la gaveta se suelen tratar con más cordura que los del alma. Si se rectificasen antes de almorzar las cosas que se han pensado ó decidido después de comer, la mitad de lo que se hace en el mundo moderno no se haría. El

parlamentarismo inglés no tiene otro defecto, sino el de que sus Cámaras celebren las sesiones después de la cena.

Y véase cómo estos asuntos de comer y beber envuelven mayor gravedad de la que se supone al pronto. Quizá la endeblez de la raza moderna sea ocasionada por el abuso del pensamiento sobre la digestión; quizá esas frecuentes enfermedades de estómago, esos trastornos comunes de cabeza, esos infartos numerosos del hígado, esa plaga de exaltaciones y perturbaciones de los nervios, que aquejan á la sociedad contemporánea, quizá sean debidos al olvido de la célebre máxima de nuestros padres, que decía: «Después de comer, ni un sobrescrito leer.» Ellos trabajaban por la mañana, comían á mediodía, paseaban por la tarde y esparcían su espíritu por la noche. Sus conversaciones de comedor estaban reducidas á una oración antes de comer y otra después de haber comido. La primera la elevaba el padre ó persona de más respeto que había en la mesa: la segunda la decían el muchacho menor ó la encantadora niña, á quienes se consideraba ángeles del hogar: el resto se pasaba en advertencias de educación ó

asuntos de interés secundario; es decir, en todo lo que no fueran trabajos intelectuales y de los nervios.

Hoy la mesa es una reducción del casino, del parlamento, de la bolsa, del teatro, de la sociedad. En la mesa se refieren los sucesos y murmuraciones del día; en la mesa se preparan los discursos políticos ó las intrigas contra el poder; en la mesa se ajustan y conciertan los negocios; en la mesa se cuentan los dramas terroríficos de los tribunales; en la mesa se exhibe el ingenio, se discretea, se ríe, se alborota; al calor de todo lo cual se come en demasía y se bebe con exceso, ocasionando una doble digestión de ideas y de manjares, que contribuye á formar este nuestro sér contemporáneo, mísera mezcla de entre anémico y apoplético.

Muchas gentes preguntan: — «¿Por qué nuestra raza decae? ¿Quién inventa las enfermedades nuevas? ¿Por qué en nuestro tiempo se vive tan poco?» — Sin pretender nosotros dar ahora respuesta á estas preguntas, ni achacar á la mesa la parte más considerable del fenómeno, sólo haremos notar que, paralelo á él, se improvisan los capitales de los autores de las píldoras

de Morisson y de Frank, de los granos de salud, de los polvos de Sedlitz, de las pastillas de Vichy, de las limonadas de citrato, de las granulaciones de magnesia, de los bicarburos ó tricarburos sódicos, y de ese sinnúmero de específicos antigastrálgicos, que nuestros padres no conocieron, ni probablemente necesitaron jamás. Y eso que ellos también echaban su cuarto á espadas en sus festividades y en sus dichas, con el mismo calor y los mismos brindis que nosotros; mas sólo en sus festividades y en sus dichas, dejando á la cabeza la ilusión de desearlo y al estómago la facultad de digerirlo, sin abrumar, como nosotros, estómago y cabeza con la repetición constante de sus perturbaciones.

Porque nuestros padres no necesitaban brindar sino una vez al año ó poco más, mientras que nosotros hemos convenido en que no se puede vivir la vida del progreso, ni realizar las altas obras del siglo XIX, sino á fuerza de brindis. Brindamos en nuestros mesas contemporáneas á propósito de Política y Administración, de Letras y Artes, de Ciencias y Filosofía; de todo lo que comenzamos y de todo lo que concluímos; de todo lo que imaginamos y de todo lo

que nos proponemos realizar. Donde nuestros padres hacían una función de iglesia, nosotros hacemos un banquete, y donde ellos entonaban una plegaria, nosotros declamamos un brindis.

Pero aun hemos extendido á más la eficacia de la institución. Después de recoger en este punto todas las costumbres de la Historia, hemos inventado, como signo característico de la época, los brindis por telégrafo. No hay, efectivamente, festín alguno en que dejen de levantarse varias voces á la hora del *champagne* pidiendo que se transmita un brindis caluroso á la persona ó personas de las comunes simpatías. Si es un banquete de estudiantes, el discurso se dirige al insigne profesor; si es de hombres políticos, á nuestro ilustre jefe; si es de militares, á nuestro bizarro general; si es de un pueblo, al otro pueblo; si es de una nación, á la otra nación; si es de esta parte del mundo, á la otra parte del mundo. Queremos generalizar nuestro vino y nuestra mesa, con el calor que antes empleábamos para ocultar el uno y esconder la otra.

La redacción de esos documentos se monopoliza ordinariamente por los más excitados con las libaciones; pero, en vez de

adoptar el sistema de la franqueza y escribir, «Señor Don Fulano: tenemos el honor de participar á usted que estamos alegres», suelen emplearse las frases más ditirámbicas y los conceptos más conmovedores. Y no queda aquí la cosa, ni tampoco en las columnas de los periódicos, adonde se remite sin dilación; sino que en alas del alambre corre el pequeño discurso, con el calificativo de *urgente*, hasta la ciudad en donde reside el interesado; al cual se le levanta de la cama en que yace, con la tranquilidad del justo ó las fatigas del insomne, para hacerle partícipe de que sus discípulos, subalternos ó correligionarios están pillando una turca como para ellos solos. ¡Oh! Si la buena crianza no exigiese en muchas ocasiones un disimulo hipócrita, ¡qué respuestas obtendrían la mayor parte de los novísimos brindis!

Vamos á concluir. Los brindis, considerados desde la más remota antigüedad, pueden dividirse en tres épocas, ó, si se quiere, ciclos: el de las libaciones, ó ciclo religioso; el de los tales brindis, ó ciclo

caballeresco, y el de los *toast*, ó ciclo parlamentario. En el primero eran un pretexto para rezar; en el segundo, un pretexto para beber; en el tercero, un pretexto para discutir. Después de ser plegaria á los dioses, homenaje á la patria, holocausto al amor, himno á la victoria, y en todas circunstancias un incentivo para animar el espíritu del hombre, la época presente los atrae al campo del razonamiento, y les hace servir en sus debates políticos y en sus batallas sociales y filosóficas. Inglaterra los introduce en sus costumbres públicas á raíz del sistema parlamentario. Un príncipe que se educa allí, y que en la desgracia adquiere amor á las prácticas representativas, Luis Felipe, los lleva á Francia, con la corona que le ofrece su pueblo, y hace del *toast* un conducto oficioso para decir y extender lo que de otra manera no podría publicarse. Los países que miran á la Francia como modelo para sus innovaciones, aceptan en seguida los brindis en sus banquetes patrióticos y de propaganda, concediéndoles, no el lugar subalterno de otros días, sino importancia preferente sobre los manjares; todo lo cual conduce á que el brindis convertido en discurso y la

mesa en tribuna constituyan una especie de parlamento libre, superior en ocasiones y de más eficacia que los parlamentos constitucionales.

Ahora bien: el sistema representativo va para viejo. Así al menos lo anuncian los doctores de las escuelas avanzadas. Si ya no se predica terminantemente su destrucción, es porque los reformadores no encuentran á la mano otro sistema popular con que sustituirlo. La ineficacia de los procedimientos electorales, el escepticismo del elector, la versatilidad del elegido, las malas mañas de los gobiernos y la dudosa soberanía del mayor número, van desmoronando poco á poco las bases sobre que descansa el edificio político de las sociedades modernas. Aun no se principia á levantar en algunas partes, y ya en las originarias aparece caduco.

Pues bueno; presumamos un sufragio universal sin restricciones de ninguna especie, en que el voto es inútil, puesto que puede sustituirse por la aclamación á gritos; presumamos una Cámara establecida en el gran comedor de un falansterio, donde el teléfono difunde las sesiones á domicilio para uso de los que no quepan en la

mesa, y el fonógrafo las grabe en un *Diario de Sesiones* de hojas de cinc, para ser transportadas por el correo con entonación y todo; presumamos... pero no hay que presumirlo; recordemos la figura de ese agitador que con la copa en la mano subleva las naciones; de ese jefe de partido que hace vacilar los gobiernos á los postres de un banquete; de ese propagandista que formula sistemas y adquiere prosélitos para realizarlos al calor del tumulto de un festín; recordemos los banquetes políticos de Inglaterra, los de Francia, los de Italia, los de España, con sus augurios y sus éxitos, con sus amenazas y sus victorias; recordemos, por fin, lo que pasa en el mundo, y reconozcamos que se vislumbra un nuevo método de gobernar, en que la espada se trueque por la copa, y en que al firman de los tronos antiguos sustituya el brindis de la Mesa Moderna.

Un Cocinero de S. M.



ÍNDICE

OBRAS LITERARIAS

DE

DON JOSÉ DE CASTRO Y SERRANO

en volúmenes de 400 páginas en 8.º mayor, al precio de **cinco pesetas.**

Van publicados:

Cartas trascendentales, primera y segunda serie, un tomo.

Historias vulgares, dos tomos.

Han de aparecer próximamente:

Excursiones y viajes, dos tomos.

A éstos seguirán:

La novela del Egipto.

España en las Exposiciones.

Cuadros contemporáneos.

Narraciones y opúsculos.

